

SEMINARE & EVENTS IM KREATIV-ATELIER



WILLKOMMEN



EVENTS IM TIBITS

Egal ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, Pressekonferenz, Fotoshooting oder sogar Filmproduktion – wir bieten euch den perfekten Tapetenwechsel abseits des Büros. Mit gesundem Genuss und modernster Technik sorgen wir dafür, dass euer Anlass rundum gelingt.

FRISCH, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS

Bei tibits dreht sich alles um Genuss: Freut euch auf eine bunte Vielfalt hausgemachter vegetarischer und veganer Köstlichkeiten. Wir kochen täglich frisch, lassen uns von der Saison inspirieren und setzen auf naturbelassene Zutaten – ganz ohne Zusatzstoffe.

STANDORT

tibits Kreativ-Atelier
Othmarstrasse 9
8008 Zürich

KONTAKT

Unser Catering- und Event-Team steht euch mit Herz und Expertise zur Seite und unterstützt euch gerne persönlich bei der Planung eures Anlasses.

Telefonnummer und E-Mail:

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

[Individuelle Event-Anfrage](#)

[AGB](#)

TIBITS CATERING

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

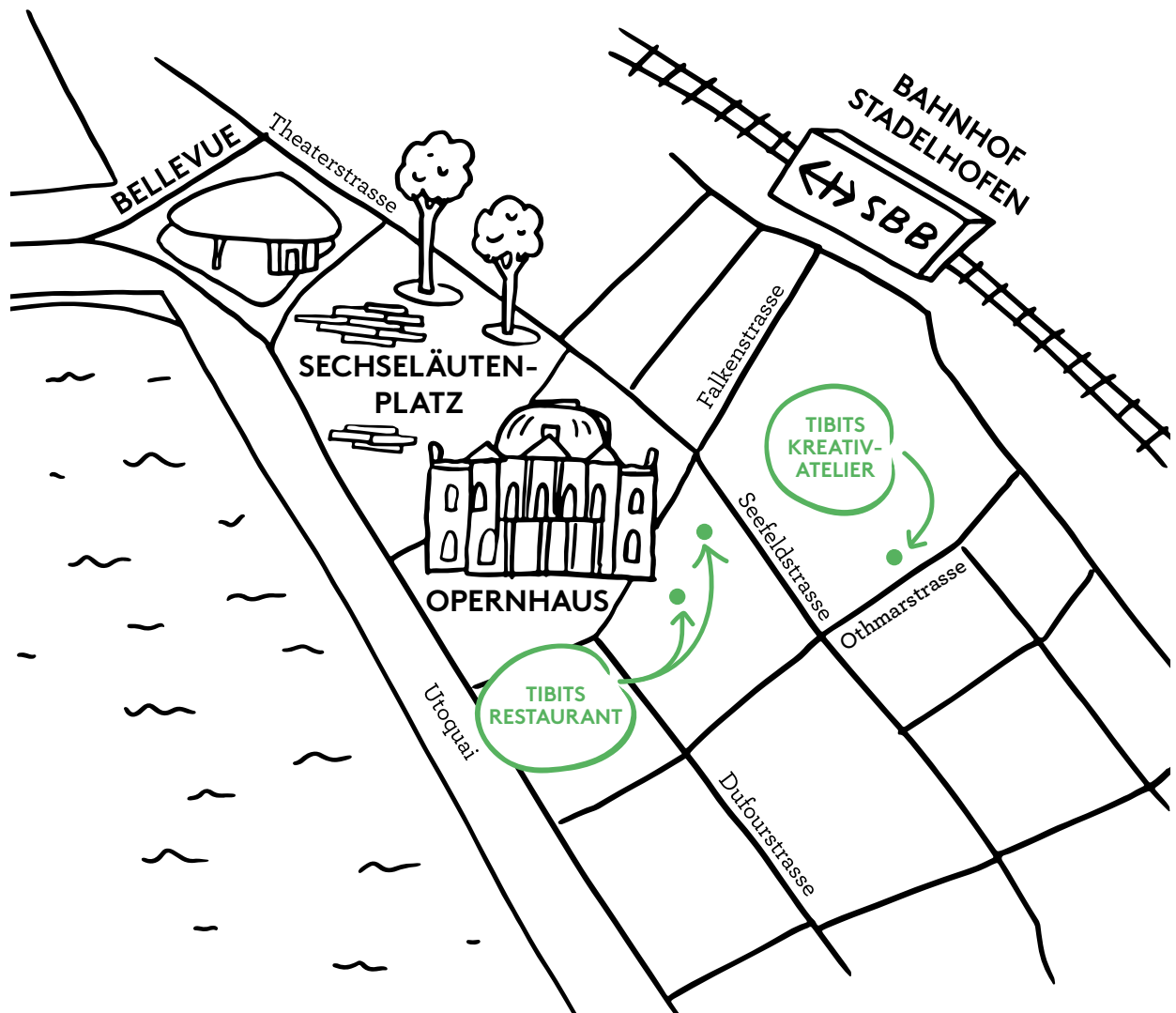
Das tibits Catering ist ideal für verschiedenste Anlässe. Sei es ein Business-Lunch, Apéro, eure Geburtstagsfeier oder die diamantene Hochzeit – wir beliefern euren Event mit gesunder Energie. Stellt euch euer Wunschbuffet aus unserem grossen Angebot an heissen Gerichten, frischen Salaten, Sandwiches, 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

UNSER ANGEBOT

RÄUMLICHKEITEN

SITZUNGSRÄUME

Samosa

Brownie

Jalapeño & Tutti-Frutti

EVENTRÄUME

Eventküche mit Chef's table

Ganze Location

Zmorge und Snack-Packages

tibits bistro, Zürich Seefeld

EVENT PACKAGES

Kochevent mit einem 5-Gang Menü

Kochevent mit einem 3-Gang Menü

Apéro-Riche

*KLICKE DICH DURCH
DAS ANGEBOT*

RÄUMLICHKEITEN

Unser Event-Team steht euch zur Seite und erstellt eine individuelle Offerte, die perfekt auf eure Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt ist.

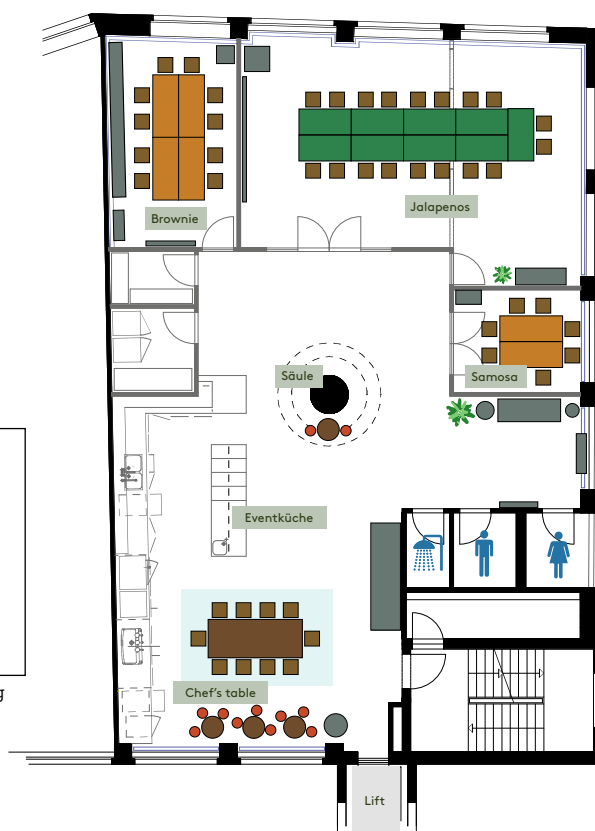


RÄUMLICHKEITEN

Das tibits Kreativ-Atelier liegt an zentraler, dennoch ruhiger Lage im Zürcher Seefeld – nur drei Gehminuten vom Bahnhof Stadelhofen und in unmittelbarer Nähe des Zürichsees. Im dritten Obergeschoss der Othmarstrasse 9 erwartet euch der ideale Raum für euren Anlass: Ob klein und intim oder gross und festlich, mit einem leichten Snack oder einem stilvollen Bankett – wir verwöhnen euch ganz nach euren Wünschen.

Eventlocations		
	halbtags	ganztags
Eventküche	700.-	1200.-
Ganze Location	800.-	1400.-

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



TECHNIK & EQUIPMENT Auf Anfrage

Unser Team unterstützt euch gerne bei den Vorbereitungen und steht euch auch während des Anlasses für die technische Unterstützung zur Verfügung. Wir bieten WLAN, Schreibblock & Stifte, Flipcharts und Screens und eine Leinwand.

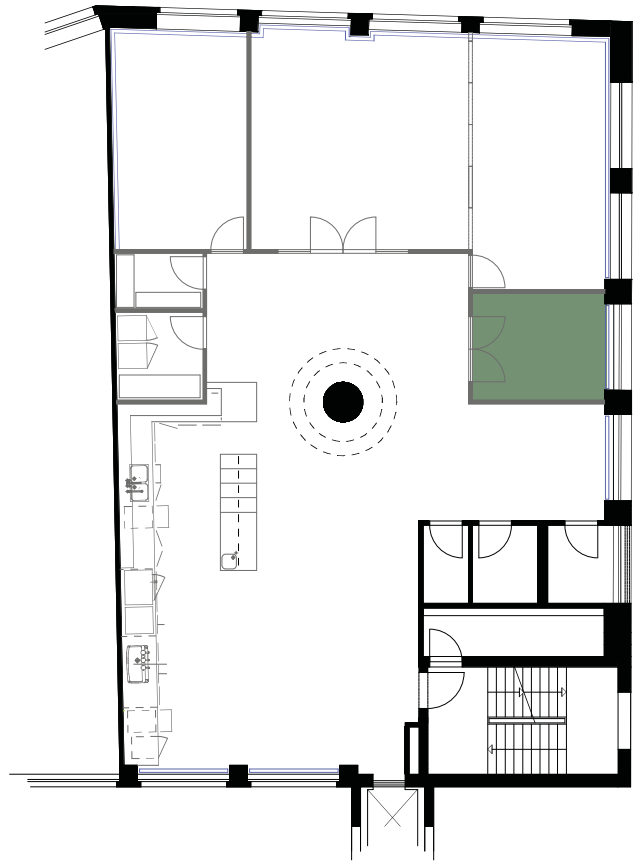
Seminar- und Sitzungszimmer

	Fläche	HTH		halbtags	ganztags
Samosa	11 m ²	4	–	200.-	350.-
Brownie	22 m ²	10	–	300.-	550.-
Jalapeño <small>unterteilbar</small> & Tutti-Frutti	76 m ²	25	50	380.-	670.-

von 8.00 bis 12.00 Uhr oder von 13.00 bis 17.00 Uhr

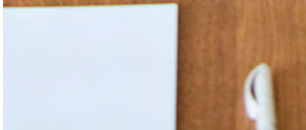
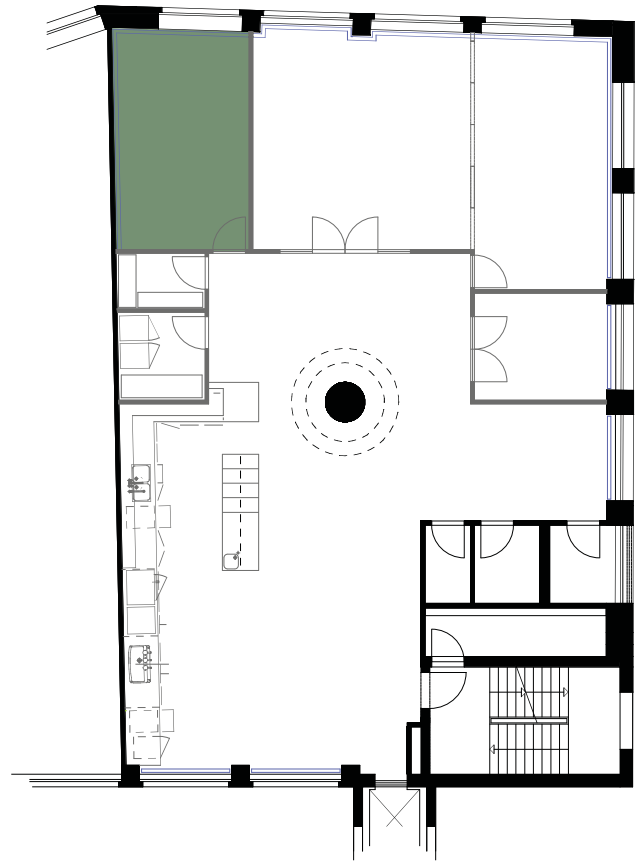
SAMOSA

Fläche 11 m²
Kapazität 1-4 Personen





BROWNIE

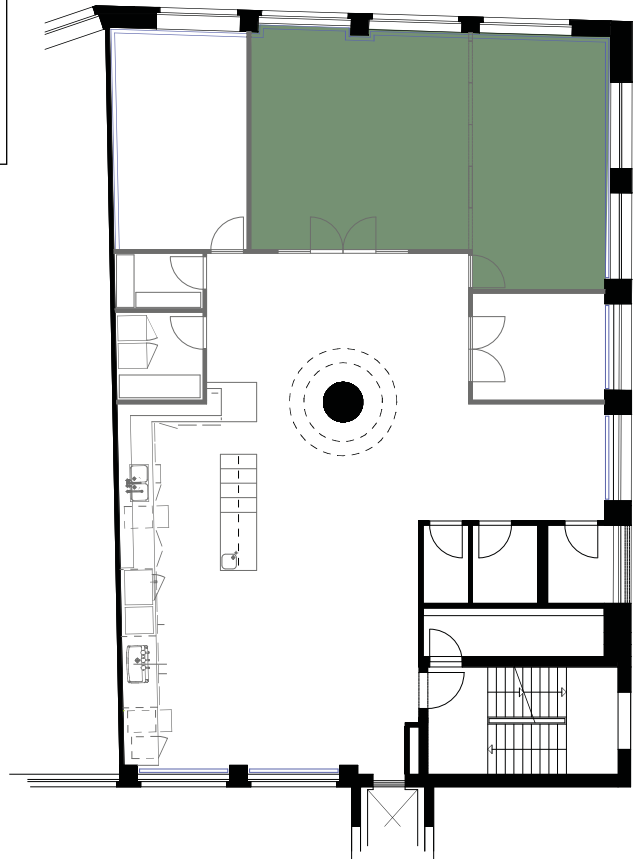
Fläche 22 m²
Kapazität 4 - 10 Personen



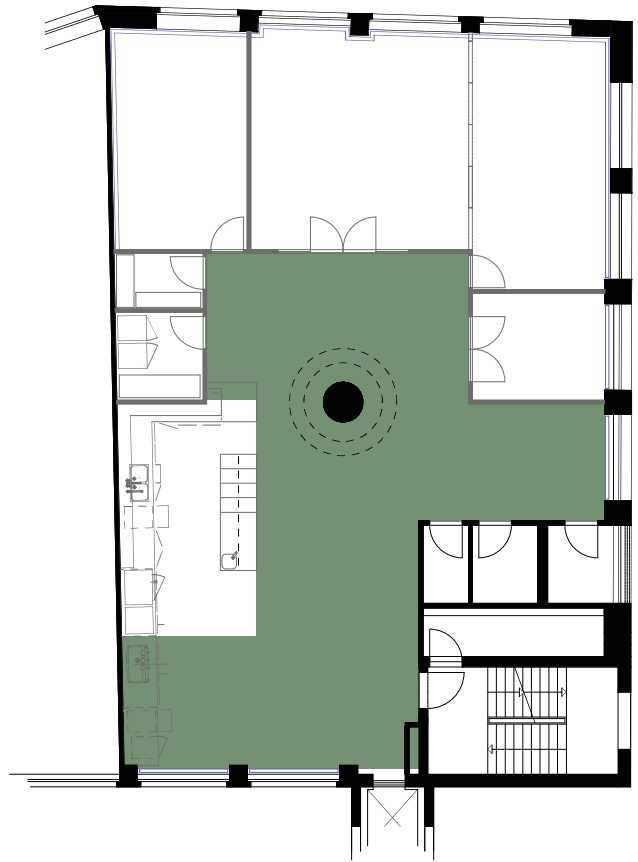
JALAPEÑO & TUTTI-FRUTTI

Fläche 76 m²
 unterteilbar (36m² & 40m²)

Kapazität  15 - 20 Personen
 10 - 40 Personen

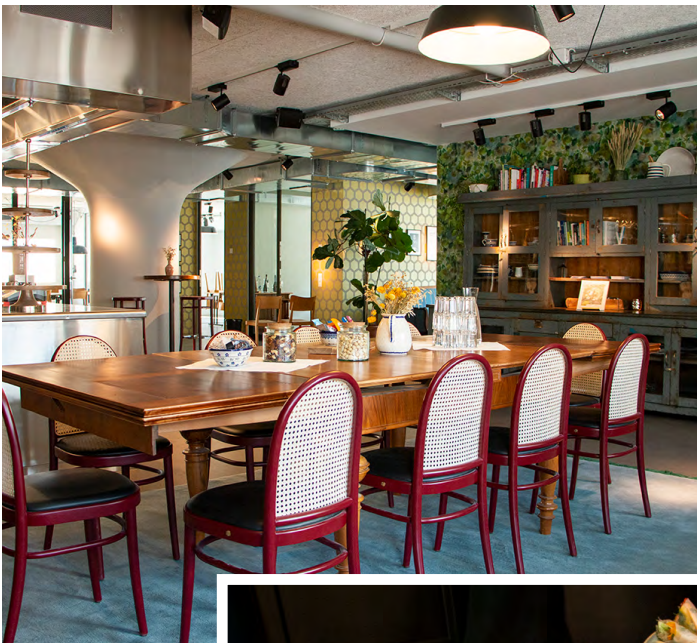
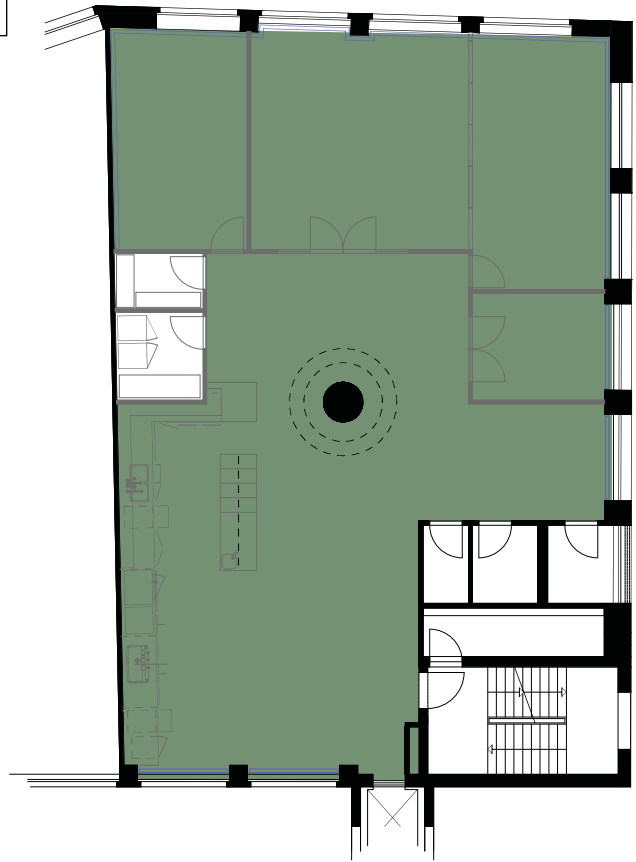


EVENTKÜCHE MIT CHEF'S TABLE



GANZE LOCATION

Fläche 240m²



ZMORGE & SNACK PACKAGES

Beginnt euren Morgen genussvoll mit unserer Auswahl an frischen Gipfeli, herzhaften und süssen Köstlichkeiten. Dazu sorgen frisch gepresste Fruchtsäfte für den perfekten Vitamin- und Energieschub! Ihr könnt ganz bequem zwischen einem Pauschalpreis und Preis pro Person wählen.

Kleines Zmorge

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

Preis pro Person

13.00

- Zusätzliche Portion Birchermüesli

+4.50

Genusspause

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

Preis pro Person

15.00

tibits apero snacks

- Oliven Mix oder tibits Nussmischung
- 2 Häppchen Varianten

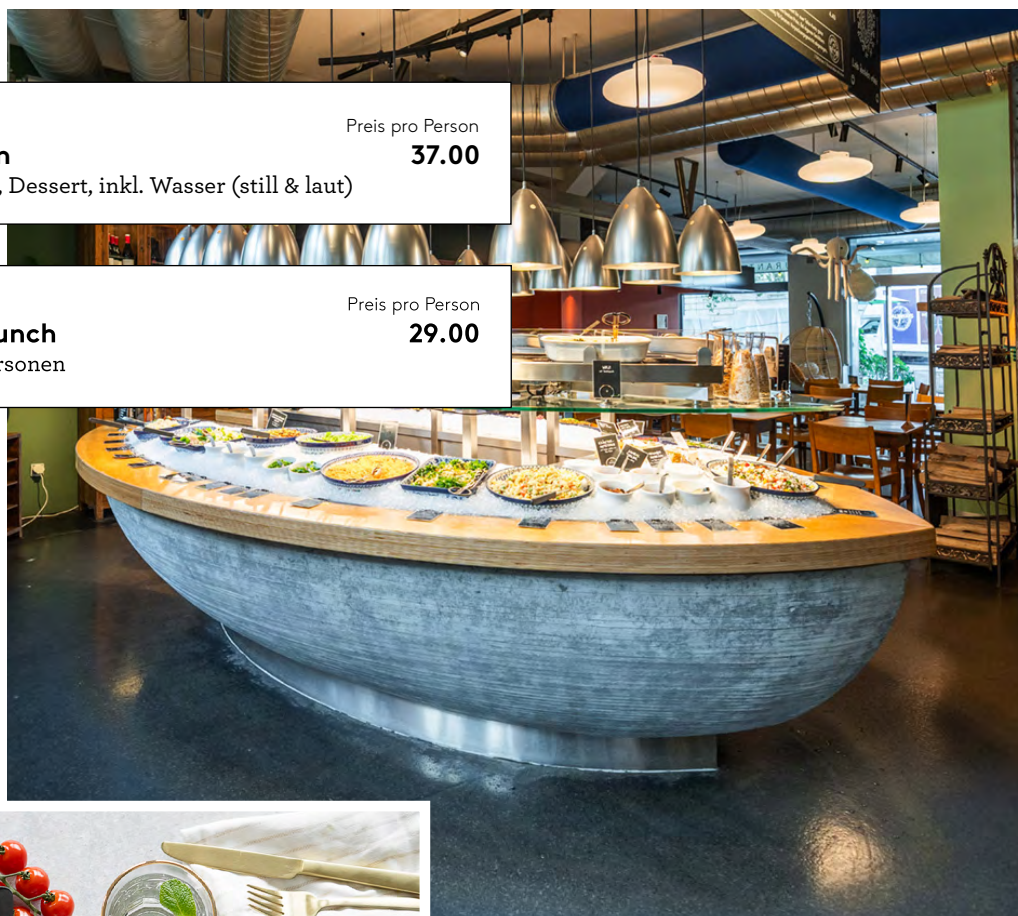
Preis pro Person

10.00

TIBITS BISTRO, ZÜRICH SEEFELD

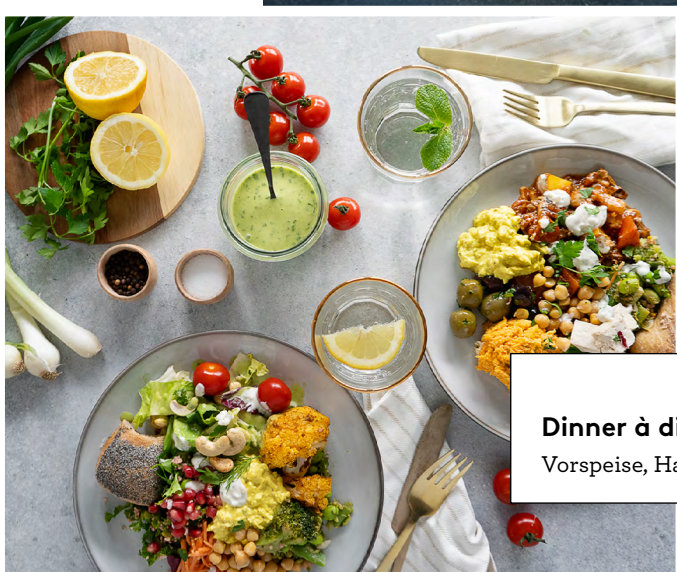
Für den Lunch à discretion gehts ins tibits Bistro, nur drei Gehminuten entfernt. Dort erwartet euch ein vielfältiges Buffet mit einer grossen Auswahl an kalten und warmen Köstlichkeiten sowie verführerischen Desserts.

Unser Buffet ist frisch, saisonal, rein vegetarisch und zu 90 % vegan – Genuss in seiner besten Form!



Lunch à Discretion
 Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inkl. Wasser (still & laut)
 Preis pro Person **37.00**

Tellerpauschale Lunch
 Für Gruppen ab 10 Personen
 Preis pro Person **29.00**



Dinner à discretion
 Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inkl. 1 Getränk
 Preis pro Person **59.00**

EVENT PACKAGES

Euer nächster Teambuilding-Event soll Spass machen und den Teamgeist stärken? Dann heisst es: Schürzen umbinden, Messer in die Hand und gemeinsam kochen. Mit einem tibits Private-Chef erwartet euch ein genussvolles Abenteuer am Herd, das verbindet.



KOCHEVENT MIT EINEM 5-GANG MENÜ

Taucht ein in die Welt der pflanzlichen Kulinarik und kreiert gemeinsam mit unseren tibits Private Chefs ein köstliches 5-Gang Menü. Zum Beispiel entdeckt ihr dabei, wie Kräuterseitlinge zu raffinierten Jakobsmuscheln werden und wie vegane Steaks mit Trüffelsauce perfekt zubereitet werden. Genießt euer Meisterwerk im stilvollen Ambiente des tibits Kreativ-Ateliers – ein Erlebnis, das euch noch lange in Erinnerung bleiben wird!

Unser 5-Gang Kochevent umfasst:

- einzigartiger Kochevent mit tibits Privat Chefs
- Pflanzliches 5-Gang Menü
- Fingerfood Apéro und Welcome Drink
- Exklusive Location mit allem, was das Herz begehrt
- Mineralwasser still & laut
- Espresso, Kaffee und Tee
- tibits Kochschürze zum nach Hause nehmen
- PDF Rezepte für Zuhause



Preis CHF 175.00 p.P.

Personenanzahl 10 – 25 Personen

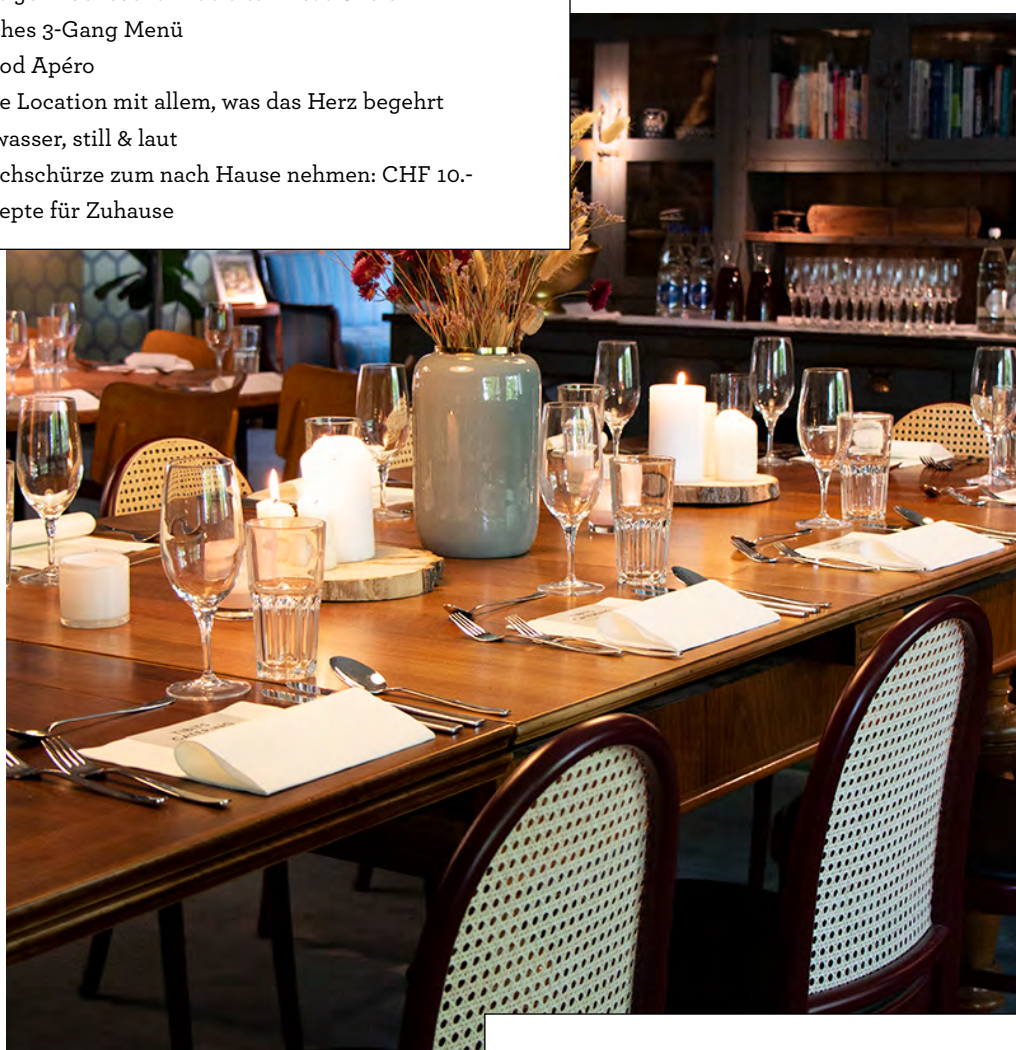
Dauer 4-5 Stunden

KOCHEVENT MIT EINEM 3-GANG MENÜ

Unterstützt unsere tibits Private Chefs bei der Zubereitung eines köstlichen, pflanzlichen 3-Gang Menüs und entdeckt dabei einfache Tricks der veganen Küche. Geniesst euer gemeinsames Werk im gemütlichen Ambiente des tibits Kreativ-Ateliers – ein Erlebnis, das euch noch lange in Erinnerung bleiben wird!

Unser 3-Gang Kochevent umfasst:

- Einzigartiger Kochevent mit tibits Privat Chefs
- Pflanzliches 3-Gang Menü
- Fingerfood Apéro
- Exklusive Location mit allem, was das Herz begehrt
- Mineralwasser, still & laut
- tibits Kochschürze zum nach Hause nehmen: CHF 10.-
- PDF Rezepte für Zuhause



Preis CHF 110.00 p.P.

Personenanzahl 10 – 25 Personen

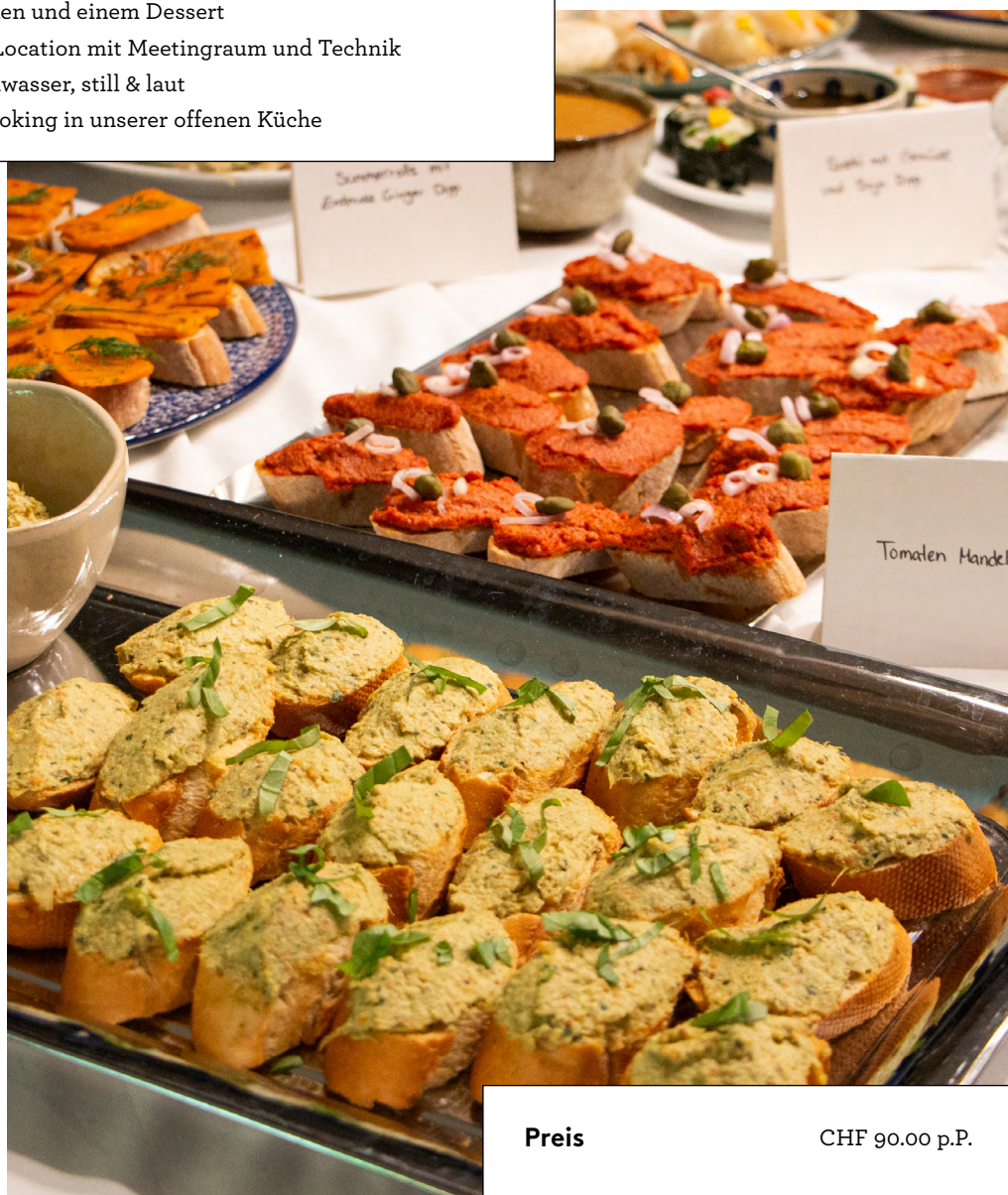
Dauer 3-4 Stunden

APÉRO-RICHE

Dieses Package ist ideal für Workshops, Generalversammlungen oder Seminare in unserem Kreativ-Atelier. Der Apéro Riche wird direkt in unserer Showküche von unseren Private Chefs frisch zubereitet.

Unser Apéro-Riche umfasst:

- Apéro-Riche mit verschiedenen kalten und warmen Häppchen und einem Dessert
- Ganze Location mit Meetingraum und Technik
- Mineralwasser, still & laut
- Live Cooking in unserer offenen Küche



Preis CHF 90.00 p.P.

Personenanzahl 20 – 60 Pax

Dauer 3 Stunden