EVENT BOOKLET

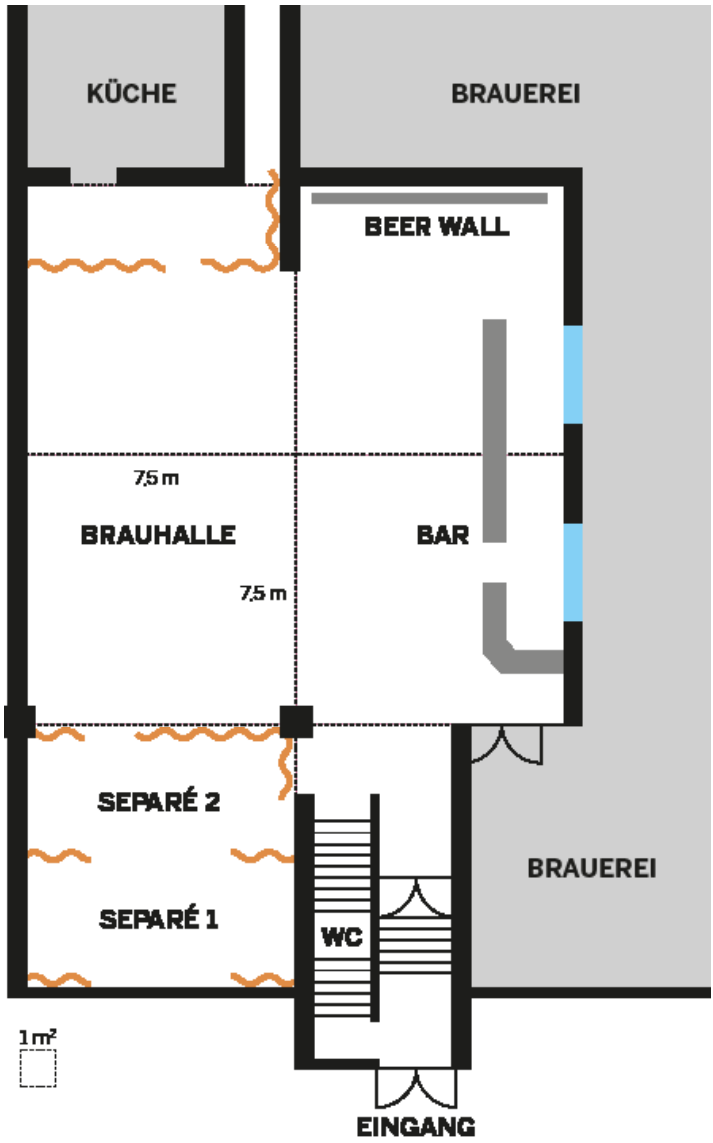
EVENTS IM TURBI

WILLKOMMEN BEI UNS!

Schön, möchtest du im Turbinebräu Restaurant & Bar deinen Event durchführen. Wir lieben Veranstaltungen aller Art! Egal, ob du ein Bankett, einen Geburtstag, eine Generalversammlung, eine Hochzeit, eine Brauereiführung oder einen erstklassigen Apéro planst - bei uns ist (fast) alles möglich.
Unser vielseitiges Lokal bietet unzählige Möglichkeiten. Ob du Live-Musik bevorzugst oder einen DJ, unsere Räumlichkeiten sind perfekt dafür geeignet. Wir haben grosszügige Flächen, auf denen getanzt und ausgelassen gefeiert werden kann!

Auf den folgenden Seiten findest du alle wichtigen Informationen.

RÄUMLICHKEITEN



ALLGEMEINE KAPAZITÄTEN (PAX):

Bankett Dinner:	120
Flying Dinner:	250
Party:	400
Private Dinner (exklusiv)	120

Unsere Raumbestuhlung kann individuell angepasst werden.

RAUM MIETE (exklusiv)

Wir verlangen grundsätzlich keine Raummiete, verlangen aber einen Mindestumsatz:

Montag bis Freitag:	Auf Anfrage
Samstag und Sonntag:	CHF 7500
+ Turbinengarten	CHF 2500

EQUIPMENT

DJ Anlage inkl. Boxen	CHF 490
Party-Licht XL (ganzer Raum)	auf Anfrage
Party-Licht S	CHF 500
Funkmikrophon / Stk.	CHF 75
TV 85“	CHF 250
Leinwand mit Beamer	CHF 1200
Bühne	auf Anfrage
Event Fotograf	auf Anfrage

Blumen & Dekoration:
Christian Felix, Badenerstrasse 569 · 8048 Zürich

Falls Sie sich etwas zusätzliches wünschen, organisieren wir das gerne für Sie.

EVENTVORSCHLÄGE

BANKETTE
Ob für deinen Firmenevent, Bachelor-Party oder Geburtstag – unsere Räumlichkeiten und unser Personal sind bestens dafür vorbereitet.

BRAUEREIFÜHRUNG
Erlebe einen unvergesslichen Nachmittag in der einzigen Stadtzürcher Brauerei und erhalte einen Einblick in die Kunst des Bier-Brauens. Natürlich werden anschliessend an die Brauereiführung alle hauseigenen Biere verköstigt! Die Führung eignet sich bestens für Gruppengrössen von 10 bis 20 Personen.

EISSTOCKSCHIESSEN
In der kalten Jahreszeit stellen wir eine Eisstock-Bahn in unserem Turbinengarten auf. Ähnlich wie beim Curling müssen sich Teams gegenseitig die Eisstöcke vom Ziel weg schiessen. Ein Spass für Jung und Alt.

DEIN BIERFASS - BE(ER) A PART!
Für CHF 390 im Jahr bekommst du dein angeschriebenes Bierfass an der Wand, kannst 30 Liter Bier konsumieren, plus einen Turbinenhalle Hoodie, einen «t-Bieröffner» und Eintritte für die Open-Brewery-Days. Zudem kannst du deinen Freunden davon erzählen!

TURBINENBRÄU

RESTAURANT & BAR

BANKETTMENU

YOUR EVENT

BRAUEREIFÜHRUNG

pro Führung bis maximal 15 Personen

Erleben Sie einen Einblick in die Welt des Bieres sowie eine Führung durch die gesamte Brauerei.	350.00

VORSPEISEN

Taboulé Salat mit Falafel	14.50
Ceasar Salad mit Speck, Parmesan, Brezel-Chnusper und Granatapfelkernen	16.00
«Wiesn»-Kräutersalat mit gebackenem Blumenkohl und Hopfendressing	14.50
Rindstatar mit Condiments	22.00
„Vegi Tatar" mit Condiments	16.00
Biersuppe nach Sandor Biris Rezept	12.00
Würzige Maissuppe mit Tequila verfeinert und Popcorn	12.00

HAUPTSPEISEN

«Turbinerli» unsere hauseigene Bierwurst mit Fries und Huussenf	18.00
«Ghackets mit Hörnli» und Apfelmus	26.00
Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit buntem Marktgemüse und Fries	42.50
Mini-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Huussenf	29.50
Hausgemachter Hackbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Honigkarotten	34.00
Smashed Turbinenburger im Brioche Bun mit Cheddar, Fries und Coleslaw	34.00
Kotelette vom Bierschwein mit Malzjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	36.00
«Züri-Burg» Zürcher Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb mit Champignon-Rahm-Sauce im Röstipastetli	39.50
Rindsschmorbraten mit Butternudeln und Marktgemüse	39.50
«Buure Cordon Bleu» vom Schweizer Schwein gefüllt mit geräuchertem Speck und Raclettekäse, Fries und Marktgemüse	34.50
Am Stück gebratenes Entrecôte (200g) „Café de Paris" mit Kartoffelgratin und Blumenkohl mit Butterbrösel	48.00
Kalbsschulterbraten über Nacht gegart mit Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	45.00
Short Ribs mit Süsskartoffelstock und Cherrytomaten	48.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

FISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Safranrisotto und konfierten Cherry-Tomaten	36.00
Egli-Knusperli im Bierteig mit Tatar-Sauce, Fries oder Marktsalat	29.00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Vegi «Züri-Burg» Champignon-Ragout mit Rahm im Rösti-Pastetli	33.00
„Vegi-Plätter" Gebackener Blumenkohl, Bier-Falafel und buntes Grillgemüse	33.00
Beyond-Burger mit Zwiebeln und smokey BBQ-Sauce mit gebackenen Süßkartoffelfries	29.00
„Vegi Tatar" mit Condiments	24.00
Sauerkraut-Curry mit Basmatireis	26.00

DESSERT

Bieramisu im Glas	12.00
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace	16.50
Tarte Tatin mit Zimtrahm	14.50
Cheesecake mit Spekulatiusboden und frischen Beeren	12.00
Gebrannte Crème mit Haselnusskrokant	9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	12.50
Käsevariation mit Quittengel und Früchtebrot	18.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

SAISONALES März bis September

VORSPEISEN

Melonenkaltschale mit Minze	11.00
Feurige Gazpacho	9.50
Rauchlachstatar mit Sauerrahm und süssem Brioche	15.00
Melonen-Mozzarellasalat mit Rohschinken vom Bierschwein	17.50
Frühlingssalat mit Spargelspitzen, Erdbeeren und frischer Minze	18.50

HAUPTSPEISEN

Flanksteak vom Rind mit Süsskartoffelecken und Buttermais	38.50
Hausgeräucherte Spare Ribs mit Fries und Ofentomate	38.00
Knuspriges Pouletschenkel-Steak auf Peperonata und Bratkartoffeln	34.00
Spargelteller Sauce Hollondaise und Salzkartoffeln	29.00

DESSERT

Frischer Fruchtsalat im Orangensud mit Vanilleglace	9.50
Zitronen-Baiser-Tartelette mit Beeren	12.50

SAISONALES Oktober bis Februar

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Vanille und Chili	12.00
Appenzeller-Chäässuppe mit Speckcroûtons	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50
Wintersalat mit Feigen und gerösteten Pistazien und Microgreens	17.00

HAUPTSPEISEN

Pfeffer vom Wildschwein mit Rotkraut, Maroni und Spätzle	36.00
Hirsch-Entrécote am Stück gebraten mit Steinpilzen, Glühweinpolenta und Rosenkohl	39.50
Wildhackbraten mit Kartoffelstampf und Kürbisgemüse	30.50
Kürbisravioli mit konfierten Tomaten	28.00

DESSERT

Zwetschgencrumble mit Zimtglace	12.50
Apfelstrudel mit Vanille Glace	14.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

YOUR EVENT

APÉRO

PINSA APÉRO

Verschiedene Variationen von unseren Pinsas auf dem Holzbrett serviert — 12.50 pro Person

BREW-HOUSE PLATTER

Mit 24h Sous-Vide gegartem Speck, Pickles, Onion Rings,
Bier Falafel, gebackenem Blumenkohl und Brezel — 39.00 pro Platter

ZUM HERRGÖTTLI

Chips aus Gerstenmalz, gemischte Nüsse — 6.50 pro Person

ZUR STANGE

Bier-Falafel mit Pfefferminz-Limetten Dip
Gebackener Blumenkohl im Sesammantel
Rindstatar
Suppen-Shot — 18.00 pro Person

ZUM GROSSEN

Bier-Falafel mit Pfefferminz-Limetten Dip
Gebackener Blumenkohl im Sesammantel
Rindstatar
Suppen-Shot
Mini Burger
Gemüsesticks mit Sauerrahm-Knobli-Dip — 24.50 pro Person

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

APÉRO

ZUM MASS

Bier-Falafel mit Pfefferminz-Limetten Dip
Gebackener Blumenkohl im Sesammantel
Rindstatar
Suppen-Shot
Mini-Burger
«Züri-Burg» mit Röstipastetli
Vegi-Burg Champigon-Rahmsauce im Röstipastetli
Mini-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Huussenf
Poulet-Spiessli
Brewhouse Vegi-Tatar
Safranrisotto mit Crevette
Fruchtsalat
Schokoladen-Brownie
Tiramifru (saisonal)

99.00 pro Person

COFFEE & TEA

KAFFEE	4.50
ESPRESSO	4.50
DOPPIO	6.00
CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	6.50
DIVERSE TEE	4.50

COCKTAILS

MOSCOW MULE ABSOLUT VODKA, GINGERBEER, LIME	15.00
SPICY NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO	16.00
AMARETTO SOUR AMARETTO, ORANGE, ZITRONE	15.00
WHISKY SOUR BLACK LABEL, ZITRONE, ZUCKER	15.00
CUBA LIBRE HAVANNA RUM, LIMETTE, COLA	15.00

WEIN OFFEN

DAHU BLANC ASSEMBLAGE PHILIPPE VARONE VINS Petite Arvine, Amigne, Humagne blanche Marsanne blanche	1 DL | 8.00
DAHU NOIR ASSEMBLAGE PHILIPPE VARONE VINS Merlot, Pinot Noir, Syrah	1 DL | 9.00
RIESLING BY THE GLASS VILLA HUESGEN, MOSEL Riesling	1 DL | 7.50
12 UVAS DE LA SUERTE CASA LO ALTO, UTIEL-REQUENA Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon	1 DL | 8.00
PROSECCO NUDO COLLI DEL SOLIGO, VENETO Glera	1 DL | 9.00
ROSÉ IM «STEINKRUG» ZWEIFEL WEINE, ZÜRICH Pinot Noir	1 DL | 8.50

DEIN EIGENES FASS

BE(ER) A PART – DEIN BIERFASS
Für CHF 390 im Jahr bekommst du dein angeschriebenes Bierfass an der Wand, kannst 30 Liter Bier konsumieren, plus einen Turbinenhalle Hoodie, einen «t-Bieröffner» und Eintritte für die Open-Brewery-Days. Zudem kannst du deinen Freunden davon erzählen!

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM ODER
FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

APERO

APEROL SPRITZ	12.50
HUGO	12.50
GSPRÜTZTE WEISS SAUER/SÜSS	11.50
MARTINI BIANCO	8.00
CAMPARI SODA/ORANGE	9.50

BRAU-WASSER

MIT & OHNE 0.3 L	4.50
MIT & OHNE 0.5 L	5.50
MIT & OHNE 1 L	8.90

SPECIALS

BIER HUGO	12.50
BEER MULE	14.00
KOMBUSECCO (KOMBUCHA & PROSECCO)	14.00
INGWER-LIMETTEN SPRITZ ALKOHOLFREI	9.50
MIT PROSECCO	12.50

BEER

OFFEN AUSSCHANK	0,3 L | 0,5 L | PITCHER 1,5 L
TURBINENBRÄU GOLDSPRINT	4.90 | 8.00 | 22.00
TURBINENBRÄU START WEIZEN	5.50 | 8.50 | 24.00
TURBINENBRÄU REKORD	5.50 | 8.50 | 24.00
TURBINENBRÄU SAISONBIER	5.50 | 8.50 | 24.00
TURBINENBRÄU ORION IPA	5.50 | 8.50 |24.00
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI	5.00

SOFTDRINKS

HAUSGEMACHTER EISTEE	0,33L | 5.50 / 0,5L | 7.50
COCA COLA	0,33L | 5.00
COCA COLA ZERO	0,33L | 5.00
ELMER CITRO	0,33L | 5.– / 0,5L | 7.50
FANTA	0,33L | 5.00
RIVELLA ROT/BLAU	0,33L | 5.00
TONIC WATER KINLEY	0,20L | 4.50
TURBINEN KOMBUCHA	0,30L | 7.50
ADAM UND UVA ROT	0,33L | 6.00
SUESSMOST / SCHORLE	0,33L | 5.00 / 0,5L | 7.50
RED BULL	0,25L | 6.00
EL TONY MATE	0,33L | 6.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

YOUR EVENT

CHAMPAGNER

PALMER RÉSERVE BRUT

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
75CL | 79.00

WEIN WEISS

SCHWEIZ

DAHU BLANC ASSEMBLAGE — 1 DL | 49.00
PHILIPPE VARONE VINS
Petite Arvine, Amigne, Humagne blanche
Marsanne blanche

BIANCO ROVERE — 75 CL | 79.00
GUIDO BRIVIO, TESSIN
Bianco di Merlot

PAÏEN SAVAGNIN BLANC — 75 CL | 62.00
CAVE DES BERNUNES, WALLIS
Heida

DEUTSCHLAND

RIESLING BY THE GLASS — 75 CL | 49.00
VILLA HUESGEN, MOSEL
Riesling

SPANIEN

BASA — 75 CL | 58.00
TELMO RODRÍGUEZ, RUEDA
Verdejo, Viura

ROSE

ROSÉ IM «STEINKRUG» — 75 CL | 59.00
ZWEIFEL WEINE, ZÜRICH
Pinot Noir

WEIN ROT

SCHWEIZ

DAHU NOIR ASSEMBLAGE — 1 DL | 9.00
PHILIPPE VARONE VINS
Merlot, Pinot Noir, Syrah

QUATTROMANI DOC — 75CL | 109.00
BRIVIO - DELEA - GIALDI – TAMBORINI, TESSIN
Merlot

ITALIEN

PASSUM BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE — 75CL | 89.00
CASCINA CASTLÈT, PIEMONT
Barbera d'Asti

CONTRADE — 75CL | 49.00
MASSERIA LI VELI, PUGLIA
Primitivo

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

AMALAYA
BODEGA COLOMÉ, SALTA, MALBEC
75CL | 48.00

SPANIEN

12 UVAS DE LA SUERTE — 75CL | 49.00
CASA LO ALTO, UTIEL-REQUENA
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

AALTO — 75CL | 98.00
RIBERA DEL DUERO, BODEGAS AALTO
Tempranillo

VENTA LAS VACAS — 75CL | 69.00
RIBERA DEL DUERO, UVAS FELICES
Tempranillo

MAS MALLOLA — 75CL | 59.00
MARCO ABELLA, PRIORAT
GRENACHE, CARIGNAN

ARGENTINIEN

AMALAYA — 75CL | 48.00
BODEGA COLOMÉ, SALTA
MALBEC

SPIRITUOSEN

GIN

GIN TURICUM WOOD BARRELED	41.5%	4CL	14.50
GIN TURICUM	41.5%	4CL	14.00
GIN TANQUERAY	41.4%	4CL	12.00
MONKEY 47 GIN	47.0%	4CL	15.00
HENDRICKS GIN	41.4%	4CL	12.00

VODKA

VODKA ABSOLUT	40%	4CL	12.00
VODKA GREY GOOSE	40%	4CL	14.00

RUM

RUM HAVANA CLUB ESPECIAL	40%	4CL	10.00
RUM ZACAPA 23YR SOLERA	40%	4CL	16.00

WHISKY

BLACK LABEL JOHNNIE WALKER	40%	4CL	12.00
LAGAVULIN 16YR	43%	4CL	16.00
SÄNTIS MALT „EDITION HIMMELBERG“	43%	4CL	15.00
SÄNTIS MALT „EDITION SIEGEL“	40%	4CL	15.00
GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH	40%	4CL	14.00

DIVERSES

TEQUILLA ESPOLÒN REPOSADO	40%	2CL	7.00
GRAPPA PAESANELLA DI BRUNELLO	41%	2CL	9.50
GRAPPA PAESANELLA AMARONE	41%	2CL	10.00
BIERBRAND	36%	2CL	7.50
MORAND BIRNE	43%	2CL	9.00
MORAND APRIKOSE	43%	2CL	9.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

AGB'S

ÖFFNUNGSZEITEN

Generell ist das Restaurant bis 23:00 Uhr (Do. & Fr. bis 24 Uhr) geöffnet. Für Ihre Veranstaltung bei uns, bleiben wir auch gerne länger geöffnet, weitere Infos finden Sie unter Preise für diverse Dienstleistungen. Auf Anfrage öffnen wir für Ihren Anlass auch gerne ausserhalb unserer Öffnungszeiten

PREISE FÜR DIVERSE DIENSTLEISTUNGEN

Menukarten	2.50 CHF / Stk.
Namenskärtchen	1.50 CHF / Stk.
WeisseTischwsche	3.50 CHF / pro Person
Zapfengeld 7.5dl Wein & Schaumwein	35.00 CHF / pro Flasche
Zapfengeld 7.5dl Spirituosen & Likör	80.00 CHF / pro Flasche
Kuchengedeck für mitgebrachte Kuchen	5.00 CHF / pro Person
Verlängerung von 24 bis 02 Uhr	250.00 CHF / jede weitere Stunde 100 CHF
Mitarbeiter ab 24:00 Uhr	50.00 CHF / pro Mitarbeiter und Stunde
Mitarbeiter für Auf- und Abbauarbeiten	50.00 CHF / pro Mitarbeiter und Stunde
Exklusive Öffnung ausserhalb der Öffnungszeiten	850.00 CHF / pauschal

ÜBERNACHTUNG

In Altstetten gibt es eine grosse Auswahl an Hotels. Wir bitten Sie direkt über das Hotel zu buchen:

H+ Hotel Zürich ****
Placid Hotel Design & Lifestyle Zurich ****
HITrental Altstetten Apartments ***

LAUTSTÄRKE & NACHTRUHE

Die Anwohner der Umgebung freuen sich über das Leben im Restaurant Turbinenbräu.
Sie haben aber auch ein Anrecht auf Nachtruhe. Deshalb gelten folgende Bestimmungen:

- Ab 24:00 Uhr Musik in allen Räumlichkeiten auf normale Lautstärke
- Ab 22:00 Uhr keine Musik im Freien
- Bei vorsätzlichem und nachweislichem Verstoss gegen diese Bestimmungen, behalten wir uns das Recht vor, die Busse dem Veranstalter zu verrechnen.

DEKORATION

Bei der Dekoration geben wir Ihnen freie Hand. Unter dem Vorsatz, dass nach der Veranstaltung der Originalzustand wieder herzustellen ist. Gerne organisieren wir die passende Deko für Ihren Anlass, die Unkosten werden der Gesamtrechnung hinzugefügt.

PAKETVERSAND

Gerne können Sie uns Unterlagen für Ihre Veranstaltung zukommen lassen. Wir bitten Sie, uns die Pakete maximal 1 Woche vor Anlassbeginn mit dem Namen der Veranstaltung und Datum zukommen zu lassen.

VERRECHNUNG UND KONDITIONEN

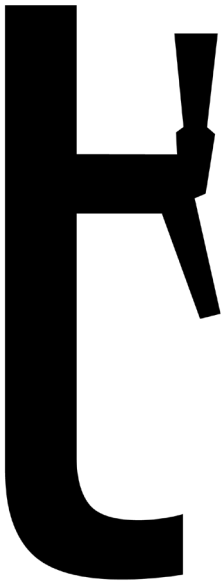
Alle unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
Wir behalten uns das Recht vor, bei bestätigter Reservation eine gedeckte Kreditkarte zur Garantie zu verlangen.
Den Gesamtbetrag der Veranstaltung stellen wir in Rechnung, dieser ist zahlbar innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung.
Für die Verrechnung der Menüs ist die Anzahl Personen massgebend.
Diese ist 48 Stunden vor dem Anlasstag anzugeben.
Bei kurzfristigen Absagen (weniger als 48 Stunden) erlauben wir uns, den Menüpreis für die Anzahl der gemeldeten, abwesenden Personen zu 50% zu verrechnen.
Bei Gruppen ab 20 Personen wird im Normalfall immer eine Gesamtrechnung von uns erstellt. Bei Einzelinkasso ab 20 Personen wird ein Aufpreis von 2.00 CHF pro Person verrechnet.

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Wird ein Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert berechnen wir dem Veranstalter folgende Beträge der vereinbarten Leistung:

STICHTAGE	GEBÜHR BEI ANNULATION
Mehr als 30 Tage vor dem Anlass:	Kostenlos
30-16 Tage vor dem Anlass:	25% der vereinbarten Leistung
15-7 Tage vor dem Anlass:	50% der vereinbarten Leistung
Weniger als 7 Tage vor dem Anlass:	75% der vereinbarten Leistung

Wird ein bestätigter Anlass annulliert, verrechnen wird in jedem Fall CHF 150.-Bearbeitungsgebühr.



TURBINENBRÄU

RESTAURANT & BAR

NOCH FRAGEN?

info@restaurant-turbinenbraeu.ch
+41 43 311 57 67

Badenerstrasse 571
8048 Zürich