

ANLÄSSE IN DER HOUDINI BAR



ANLÄSSE IN DER HOUDINI BAR

KAPAZITÄTEN

Private Anlässe (Apéro, Kafi/Gipfeli usw.) sind während des laufenden Betriebs für bis zu 60 Personen im Mezzanin oder auf dem Boulevard (nur bei schönem Wetter) möglich.

Geschlossene Veranstaltungen im gesamten Betrieb sind für bis zu 150 Personen morgens oder im Sommer möglich.

MÖBLIERUNG

Sitzplätze Foyer	30
Sitzplätze Boulevard	60
Sitzplätze Mezzanin	40

PREISANGABEN

Sofern nicht anders vermerkt, sind alle Preisangaben Stückpreise. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Service und 8.1 % MwSt., Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

MINDESTUMSATZ GETRÄNKE BEI GESCHLOSSENER GESELLSCHAFT

Bei einer geschlossenen Gesellschaft muss pro Stunde ein minimaler Umsatz für Getränke gewährt werden. Dafür gilt folgende Berechnungsgrundlage:

Ausserhalb der Öffnungszeiten	CHF 100.- pro Stunde und benötigte/r Mitarbeiter/in
Während der Öffnungszeiten	CHF 100.- pro Stunde, Anlässe im Mezzanin/auf dem Boulevard
	CHF 400.- pro Stunde, Anlässe im gesamten Betrieb

ANLÄSSE IN DER HOUDINI BAR

SPEISEN

ANTIPASTI

Antipasti	diverse Sorten im Tagesangebot (Portion)	4.00
-----------	--	------

KLASSISCHES APÉRO-ANGEBOT VON UNSERER HAUSBÄCKEREI FLEISCHLI

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Stück derselben Sorte.

KALTE HÄPPCHEN

Mini-Wraps	mit Grillgemüse	4.50
Mini-Wraps	mit Frischkäse oder Poulet-Curry	3.50
Kleine Lachsrolle	Omelett	3.50
Tilsiter-Rohschinken-Spiessli	auf Oliven-Tournettli	3.00
Minibrötli	regulär oder Laugenbrötli, mit diversen Füllungen	3.50
Gemüsesticks	mit Chili- und Kräuterquarkdip	4.00
Canapés	Crevetten, Ei, Frischkäse, Lachs, Poulet-Curry, Salami, Schinken, Sellerie, Spargel, Thon (min. 2 Stück pro Sorte)	3.50

WARME HÄPPCHEN

Chäschüechli		3.00
Spinatchüechli		3.00
Mini-Pouletkrapfen		3.00
Mini-Schinkengipfeli	Mindestbestellmenge 25 Stück	3.00

PLATTEN

Eine Platte besteht aus mindestens 10 Portionen. 60g entsprechen einer mittleren Portion für eine Person. Dazu wird Brot à discretion serviert.

Käseplatte	garniert (Portion à 60g)	9.50
Fleischplatte	Aufschnitt und Trockenfleisch (Portion à 60g)	9.00

VIELFÄLTIGES APÉRO-ANGEBOT VOM PROJEKT PAPRIKA

Das Projekt Paprika ist ein Projekt der AOZ (Asyl-Organisation Zürich), das sich an Frauen mit Migrationshintergrund richtet. Die Rezepturen von Paprika schöpfen aus dem kulinarischen Wissen der Teilnehmerinnen, die durch ihre Einsätze die Grundlagen für eine Tätigkeit im schweizerischen Gastronomiegewerbe erlernen und so ihre beruflichen Einstiegschancen erhöhen.

Für Bestellungen aus dem Projekt Paprika gilt von Dienstag bis Samstag eine Lieferpauschale von CHF 54.- respektive CHF 1.10 pro Person. Am Sonntag und Montag gilt bei Paprika ein Mindestbestellwert von CHF 3'000.-.

MEDITERRANE HÄPPCHEN

Parmesan-Olivenspiesschen	mariniert	4.20
Rosmarin-Oliven-Focaccia	mit Dörrtomaten-Frischkäse-Dip	3.20
Speck-Nuss-Brioche		3.70
gefüllte Champignons	mit Pesto und Pinienkernen	3.80
Crostini	mit Oliventapenade, Avocado oder Auberginencreme	3.80

ASIATISCHE HÄPPCHEN (WARM)

Frühlingsrolle	mit Weisskohl, Karotten, Glasnudeln, Pilzen	4.20
Samosa	mit Kartoffeln, Erbsen, Peperoni, Karotten, Zwiebeln	4.20

Dies ist nur ein kleiner Auszug des umfangreichen Angebots von Paprika.

Gerne stellen wir bei Bedarf eine grössere Auswahl zusammen.

ANLÄSSE IN DER HOUDINI BAR

WEITERE CATERING-MÖGLICHKEITEN

Auf Anfrage können wir mit unseren lokalen Partnern spezielle, massgeschneiderte Caterings organisieren.

BIOLOGISCHES VON UNSEREM NACHBARN „BACHSERMÄRT“

Der BachserMärt bringt die Lebensmittel aus dem Umfeld seiner Landläden in Bachs und Eglisau direkt in seine Stadtzürcher Quartierläden, u.a. in die Kalkbreite. Gerne stellt der Biomarkt unseren Gästen ein ansprechendes Sortiment aus regionalen, saisonalen und nachhaltig hergestellten Produkten zusammen.

JAPANISCHE SNACKS VON „PUTPUT-TAKEAWAY“

Von Edamame bis zu Onigiri und Nudelsalat: Der beliebte japanische Takeaway Putput bereitet seine leckeren Snacks gleich um die Ecke am Helvetiaplatz zu und liefert sie frisch ins Houdini.

MOMOS VON „TENZ - TIBETAN MOMO UND BAR“

Tibetanische Küche aus Zürich: Die mit verschiedenen Füllungen erhältlichen und warm servierten Teigtaschen werden an der Badenerstrasse frisch hergestellt und direkt zu uns ins Houdini geliefert.

SÜSSES

Diverses Gebäck und Pâtisserie unseres Hausbäckers, Stück ab (Nussgipfel, Mini-Crèmeschnitten, etc.)	2.50
Cupavac (Biskuitwürfel mit Schokoladen-Kokosnussmantel), Stück	4.50
Mini-Schoggimousse	3.50
Fruchtbecher	3.50
Diverse Glacés (Schokolato und Gasparini), Stück ab	3.00
Geburtstagstorte	auf Anfrage

IHR MASSGESCHNEIDERTER APÉRO

Sie haben nicht gefunden, was Sie suchen oder bevorzugen einen anderen Catering-Partner? Kein Problem! Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir beraten Sie gerne.

ANLÄSSE IN DER HOUDINI BAR

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ramseier Orangensaft	Flasche à 1 l	13.00
Elmer Mineralwasser	mit oder ohne Kohlensäure, Flasche à 1 l	11.00
diverse Softgetränke	im Fläschchen	ab 4.80

BIER - FLASCHE À 3.3 DL

Appenzeller Brandlöcher		6.50
Tannenzäpfle Rothaus	Pils	6.50
Orion von Turbinenbräu	IPA	6.50
Appenzeller Sonnewendig	alkoholfrei	5.50

WEISSWEIN - FLASCHE À 7.5 DL

Les Tours de la Hitaire	Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng Côtes de Gascogne, Frankreich	41.00
Chardonnay Fruit Gascogne	Chardonnay Côtes de Gascogne, Frankreich	47.00
Bäder Riesling trocken (bio)	Rheinriesling Rheinhessen, Deutschland	49.00
Tinhof Muskat (bio)	Muskat-Ottonel, Gelber Muskateller Burgenland, Österreich	52.00

ROTWEIN - FLASCHE À 7.5 DL

Tradition Château Haut Monplaisir	Malbec Cahors AC, Frankreich	49.00
Cuatrocientos Crianza	Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Syrah, Tempranillo Navarra DO, Spanien	49.00
Bourg au Rouge	Pinot Noir, Garanoir Zürich AOC, Schweiz	52.00
Primitivo Gioia del Colle (bio)	Primitivo Apulien DOC, Italien	56.00

SCHAUMWEIN - FLASCHE À 7.5 DL

Prosecco Superiore Extra Dry Vigneti del Fait	Glera Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Italien	56.00
---	---	-------

WEITERE GETRÄNKE

Selbstverständlich schenken wir auf Wunsch unser komplettes Barsortiment aus, mixen Cocktails oder bereiten spezielle Getränke wie eine Bowle zu.

KONTAKT

Daniela Küttel 044 277 65 65
daniela.kuettel@neugasskino.ch