



Hotellerie und Gastronomie

Veranstaltungen im Stadtspital Zürich Waid



**Vielen Dank für Ihr Interesse,
Ihre Veranstaltung in unserem Haus
durchzuführen. Gerne gehen wir
bei einem persönlichen Beratungs-
gespräch auf Ihre Wünsche ein
und unterbreiten Ihnen eine auf Ihren
Anlass abgestimmte Offerte.**

Wir freuen uns sehr auf Ihre Anfrage.

Ihr Eventteam
Hotellerie und Gastronomie
Stadtspital Zürich Waid

Kontakt

T +41 44 417 12 04
events.waid@stadtspital.ch

Anschrift

Stadtspital Zürich Waid
Hotellerie und Gastronomie
Eventmanagement
Tièchestrasse 99
8037 Zürich

Öffnungszeiten der mietbaren Räume und Servicezeiten

7 bis 20 Uhr

(Für Apéros und Caterings öffnen wir Ihnen die Räume auf Anfrage auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.)

Die regulären Servicezeiten für TechniksUPPORT und weitere Dienstleistungen sind von 8 bis 16 Uhr – ausserhalb dieser Servicezeiten auf Anfrage.

Gutscheine für Verpflegung

Gutscheine können auf Anfrage bezogen werden. Bitte kontaktieren Sie unser Eventmanagement (Kontaktangaben Seite 3).

Blumenschmuck und Dekoration

Blumenschmuck und Dekoration unterstreichen Stil und Charakter Ihres Anlasses. Ob schlicht, elegant oder mit bestimmten Farben akzentuiert – mit viel Liebe zum Detail realisieren wir eine ganzheitliche Dekoration. Gerne nehmen wir diesbezüglich Ihre Wünsche in die Offerte auf.

Vorlaufzeit für Caterings

Bis 50 Personen	5 Werktage
51 bis 199 Personen	10 Werktage
Ab 200 Personen	auf Anfrage

Vorlaufzeit für Eventsupport, Bestuhlung und weitere Leistungen

5 Werktage generell
10 Werktage Vorlaufzeit für Eventsupport ganzer Tag

Vorlaufzeit für Raumreservierungen

2 Werktage

Annullierungen und Änderungen

Annullierungen und Änderungen müssen frühzeitig mitgeteilt werden. Bei Annullierungen werden dem Auftraggeber folgende Leistungen wie folgt in Rechnung gestellt:

- Stornierungen bis 15 Werktage vor dem Anlass sind kostenlos
- 5–14 Werktage vor Anlass werden nur 50% der Raummiete verrechnet
- 0–4 Werktage vor Anlass wird dir Raummiete sowie alle Zusatzleistungen anhand Auftragsbestätigung verrechnet

Raumangebot



Raumübersicht Stadtspital Zürich Waid



1 | Kongressforum und Halle
Bis 200 Sitzplätze



2 | Kongressforum
Bis 121 Sitzplätze



3 | Sitzungszimmer S026b
Bis 20 Sitzplätze



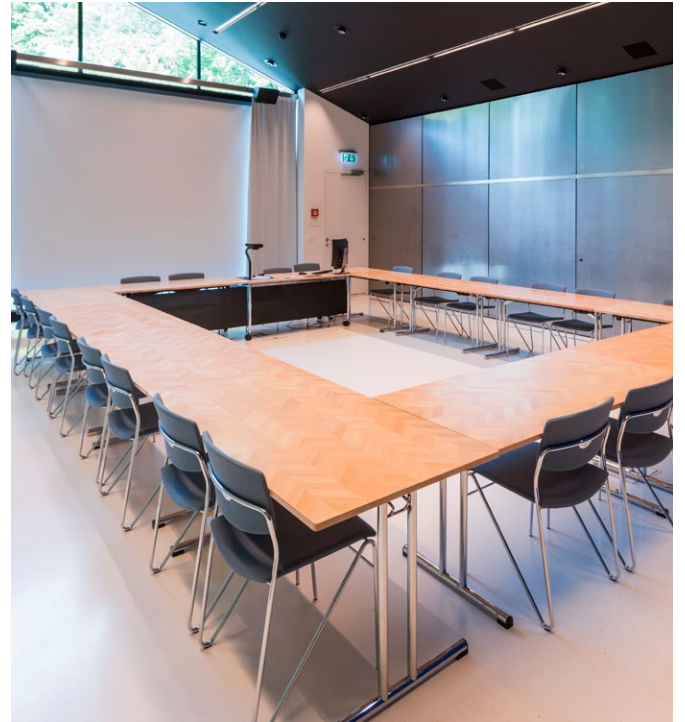
4 | Sitzungszimmer S026c
Bis 20 Sitzplätze



5 | Sitzungszimmer S026b und S026c
Bis 40 Sitzplätze



6 | Waidforum A
Bis 22 Sitzplätze



7 | Waidforum B
Bis 22 Sitzplätze



8 | Sitzungszimmer N418
Bis 14 Sitzplätze



9 | Waidforum A und B
Bis 44 Sitzplätze

Raumspezifikationen

Räume	Personenzahl	m ²	Bestuhlung	Kosten ½ Tag in CHF	Kosten 1 Tag in CHF	Bildschirm/AV-Anlage	Video@Zürich	Flipchart	Whiteboard	Leinwand	Mikrophone	Hellraumprojektor
1 Kongressforum und Halle	200	340.7	Konzert	1220	2020	■					■	
2 Kongressforum	121	156	Konzert	720	1200	■					■	
3 Sitzungszimmer S026b	20	42	U-Form	210	350				■	■		■
4 Sitzungszimmer S026c	20	43	U-Form	210	350				■	■		■
5 Sitzungszimmer S026b und S026b	40	85	U-Form	420	700				■	■		■
6 Waidforum A	22	64	U-Form	240	400		■	■				
7 Waidforum B	22	66	U-Form	240	400		■	■		■		■
8 Sitzungszimmer N418	14	29	Block	150	250		■	■				

Auf Anfrage können die Räume auch für explizite Zeiten/Stunden gemietet werden.

Zusatzoptionen

Bestuhlung	Standard	Keine Zusatzkosten
	Sonstige	Auf Anfrage
Unterstützung bei der Einrichtung der Medien Unsere Fachperson unterstützt Sie bei der Einrichtung der technischen Anlagen vor Ort (im Raumpreis inklusive).	Einrichtung der Anlage	im Raumpreis inkl.
	Technische Unterstützung während dem Anlass	+ CHF 60.00/Std.
Moderationskoffer Diverse Stifte, Moderationskarten, Klebepunkte, Post-its usw.	Halber Tag	CHF 25.00
	Ganzer Tag	CHF 50.00

Essen und Trinken



Kaffeepauschale

	Allergene			
Kaffeepause Znüni: Kaffee, Tee, Gipfeli, diverse Kleinbrote	ACGFHN	Preis pro Person	CHF	9.50
Kaffeepause Deluxe: Kaffee, Tee, Gipfeli, diverse Kleinbrote, hausgemachtes Birchermüesli, Orangensaft	ACGFHN	Preis pro Person	CHF	12.50
Kaffeepause Zvieri: Kaffee und Tee, Cake, diverses Trockengebäck, Früchte	ACGFHN	Preis pro Person	CHF	12.50

Apéro kalt

	Allergene			
Karottentatar mit La Fraiche, Dill und fritierten Kapern	HOL	Stück	CHF	3.90
Marinierter Mozzarella mit Tomate und Rucola, im Glas serviert	GOH	Stück	CHF	4.00
Gemischtes Antipasti-Bruschetta	AH	Stück	CHF	3.80
Gemüsetatar auf Toast	AG	Stück	CHF	3.90
Roastbeef auf Parisetten mit Ei und pikanter Aioli	AG	Stück	CHF	4.50
Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesanwürfel, in Schälchen serviert	GH	Preis pro drei Schälchen	CHF	9.00

Apéro warm

	Allergene			
Saisonale Tagessuppe (1,5 dl)	(Individuelle Allergene)	Stück	CHF	4.20
Mini-Chäschüechli	ACGF	Stück	CHF	2.00
Mini-Chüechli assortiert (Tomaten, Käse, Broccoli, Lauch/Speck)	ACGFH	Stück	CHF	2.00
Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce	AMF	Stück	CHF	2.00
Falafel mit Dip	AOLCMNF	Stück	CHF	2.00
Mini Schinkengipfeli	ACGM	Stück	CHF	2.00
Gebackene Crevetten mit Limetten-Joghurtdip	ABCG	Stück	CHF	3.10

Sandwiches

	Allergene			
Tagesangebot Sandwich – Sorten auf Anfrage	(Individuelle Allergene)	Stück	auf Anfrage	
Mini-Brötli vegetarisch gefüllt, vier Sorten (24 Stück)	ACNFGMLM	Preis pro Platte	CHF	112.00
Mini-Brötli gefüllt, vier Sorten (24 Stück)	ADCNFGM	Preis pro Platte	CHF	112.00
Mini-Brötli Deluxe – Käse, Landrauschschinken, Lachs, Bündnerfleisch (24 Stück)	ACDNFG	Preis pro Platte	CHF	125.00
Grosser Laugenbrezel vegetarisch unterschiedlich gefüllt (ergibt ca. 12 Stück)	ACGLM	Stück	CHF	85.00
Grosser Laugenbrezel unterschiedlich gefüllt (ergibt ca. 12 Stück)	ACG	Stück	CHF	85.00
Grosser Laugenbrezel Deluxe gefüllt – Käse, Landrauschschinken, Lachs, Bündnerfleisch (ergibt ca. 12 Stück)	ACDG	Stück	CHF	90.00

Für Ihren Anlass stellen wir auch gerne ein individuelles Bankettangebot oder Menü zusammen.

Bei allen Bestellungen gilt:

Bis 50 Personen
51 bis 199 Personen
Ab 200 Personen

5 Werktage
10 Werktage
auf Anfrage

Kalte Platten (ab 5 Portionen)

Allergene

Käseplatte mit 5 Sorten Weich- und Hartkäse, serviert mit Früchtebrot (je Portion 100 g)	ACGFHN	Portion	CHF	13.00
Fleischplatte mit 5 Sorten Aufschnitt, serviert mit Brot (je Portion 100 g)	ACGFHNO	Portion	CHF	13.00
Fleischplatte deluxe mit 5 Sorten, Trockenfleisch und Aufschnitt, serviert mit Brot (je Portion 100 g)	ACGFHN	Portion	CHF	19.00

Süsse Verlockung

Allergene

Brownies (60 g)	ACHGF	Stück	CHF	3.50
Mousse au Chocolat im Glas (ca. 50 g)	CGHF	Stück	CHF	3.50
Fruchtsalat im Glas (80 g)		Stück	CHF	3.50

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse | **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | **G** Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse | **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | **N** Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse | **O** Schwefeldioxid und Sulfite | **P** Lupinen und draus gewonnene Erzeugnisse | **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an Zusatzinformationen geben wir gerne Auskunft.

Schaumwein (75 cl)

Italien

Il Colle Prosecco Extra Dry DOC Treviso | Veneto

Traubensorte: Chardonnay, Glera

Strohgelbe Farbe mit Noten nach Apfel, lieblich und ausgewogen.

Herrlich erfrischend und angenehm.

CHF 32.00

Il Colle Rosé Prosecco Extra Dry DOC | Veneto

Traubensorte: Pinot Noir, Glera

Intensives Altrosa. Fruchtiges Bouquet mit feinem Geschmack. Zu Beginn leicht süsslich, danach kommt die charakteristische Säure der Glera-Traube zum Vorschein.

CHF 32.00

Frankreich

Champagner auf Anfrage

Weisswein (75 cl)

Schweiz

Zürbieter Cuvée AOC | Zürcher Weinland

Traubensorte: Pinot Gris, Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir

Feines Hellgelb. Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch.

Am Gaumen rund, fruchtig und fein.

CHF 34.00

Madame Milan | Neftenbach

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Helle, klare gelbe Farbe. Ein fruchtiger, spritziger Wein mit leicht mineralischer Note bei welchem das Verhältnis zu Süsse und Säure sehr ausgewogen ist.

CHF 37.00

Zürbieter Chardonnay Reserve Schiterberg | Zürcher Weinland

Traubensorte: Chardonnay

Helles Goldgelb. Im Bouquet elegante Barrique-Aromen, gepaart mit schöner Frucht und zarten Honigaromen.

CHF 45.00

Rosé (75 cl)

Schweiz

Zürbieter Rosé AOC | Zürcher Weinland

Traubensorte: Cabernet Dorsa, Pinot Noir

Helles Lachsrosa. Frisch und fruchtig im Auftakt. Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.

Ebenso frisch, leichtes Finale.

CHF 34.00

Rotwein (75 cl)

Schweiz

Roncaia Riserva Ticino DOC | Tessin

Traubensorte: Merlot

12 Monate im Barrique ausgebaut, Aroma von reifen dunklen Beeren und Vanille, vollmundig im Gaumen.

CHF 52.00

Frankreich

Châteauneuf-du-Pape AOC | südliches Rhonetal

Traubensorte: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Dunkles Rubinrot, Aroma von roten und schwarzen Früchten, sowie eleganten Tanninen.

CHF 65.00

Alkoholfreies Apéro-Angebot

Schweiz

Adam + Uva Rosé Bubbles

Ohne Alkohol aber mit vollem Geschmack aus Schweizer Pinot Noir Trauben:

Der Rosé Bubbles hat eine zarte rosa Farbe, schmeckt schön süss erfrischend und ist dabei auch noch vegan und glutenfrei.

75 cl CHF 28.00

Bellini Zero

Eine erfrischende, alkoholfreie Variante des kultigen Cocktails Bellini

75 cl CHF 35.00

Vertschi Rosé

Die Kombination von typischer Vertschi-Frische mit Aromen von roten Schweizer Kirschen.

75 cl CHF 33.00

Goba Manzoni

Ganz ohne Alkohol betören die herben Bitternoten von Johannisbeeren und Granatapfel und hinterlassen einen wahrlich vollen Beeren-Geschmack am Gaumen.

33 cl CHF 4.10

Appenzeller Sonnenwendling Bier

33 cl CHF 3.90

Bier (33 cl)

Quöllfrisch

CHF 3.90

Bier Paul 01

CHF 4.10

Für mitgebrachte Getränke wird pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 15.00 verrechnet.

Kaffee und Tee

Kaffee	Tasse	CHF	3.70
Tee, diverse Sorten	Tasse	CHF	3.70

Preise inkl. Zucker, Assugrin, Kaffeerahm

Fruchtsäfte

Orangensaft Michel Premium	Liter	CHF	5.80
----------------------------	-------	------------	-------------

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser Eptinger mit Kohlensäure	Liter	CHF	4.60
Mineralwasser Eptinger ohne Kohlensäure	Liter	CHF	4.60
Mineralwasser Eptinger mit Kohlensäure	0,5 Liter	CHF	3.90
Mineralwasser Eptinger ohne Kohlensäure	0,5 Liter	CHF	3.90
Diverse Süssgetränke	0,5 Liter	CHF	4.40

Geschirr- und Materialmiete

Buchen Sie bei uns eine Veranstaltung, sind selbstverständlich alle untenstehenden Artikel im Preis inbegriffen. Sollten Sie lediglich Gläser, Besteck oder Ähnliches benötigen gelten folgende Preise:

Weinglas	Stück	CHF	0.60
Wasserglas	Stück	CHF	0.60
Besteck	pro Teil	CHF	0.30
Geschirr	pro Teil	CHF	0.40
Papierservietten diverse Farben	Stück	CHF	0.20
Stoffserviette	Stück	CHF	2.00
Tischtuch aus Stoff	Preis je nach Grösse		
Tischtuch aus Papier	Preis auf Absprache		

Die Reinigung der Artikel ist im Preis inbegriffen.
Bruch von Gläsern oder Geschirr CHF 5.20/Stück.
Verlust von Besteck CHF 4.50/Stück.

Serviceverrechnungen

Take Away / selbstständiges Abholen und Retournieren	Kostenlos		
Serviceaufwand inkl. Transport, Aufbau und Abräumarbeiten	pro Stunde und pro Person Mindesteinsatzdauer 1 Std.	CHF	60.00

Die Endreinigung ist in den Preisen inbegriffen.
Reguläre Servicezeiten von 8 bis 16 Uhr, ausserhalb der Servicezeiten auf Anfrage.

1. Zahlungsbedingungen

Der Rechnungsbetrag umfasst alle Kosten für die in Anspruch genommenen Dienstleistungen. Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen. Alle in der Broschüre genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

2. Schäden und Haftung

Für Diebstahl und/oder Schäden am Eigentum des Stadtspitals Zürich, verstellen der technischen Anlagen sowie für Verschmutzungen von Räumlichkeiten und Mobiliar haftet der Veranstaltende. Das Anbringen von Dekorationsmaterial bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

3. Feuerpolizei

Der Veranstaltende ist für das Freihalten von Fluchtwegen und für das Einhalten der Brandschutzverordnung verantwortlich. Der Veranstaltende trägt gegebenenfalls die Kosten für einen Feuerwehreinsatz.

4. Räumlichkeiten und Mobiliar

Die Räumlichkeiten sind generell so zu hinterlassen, wie sie angetroffen worden sind. Beim Verlassen dieser sind folgende Punkte zu beachten und durchzuführen:

- Stühle und Tische und restliches Mobiliar an Originalposition zurückstellen
- Alle Fenster und Türen schliessen
- Multimedia abschalten gemäss Instruktion
- Leinwand hochfahren
- Alle Lichter ausschalten

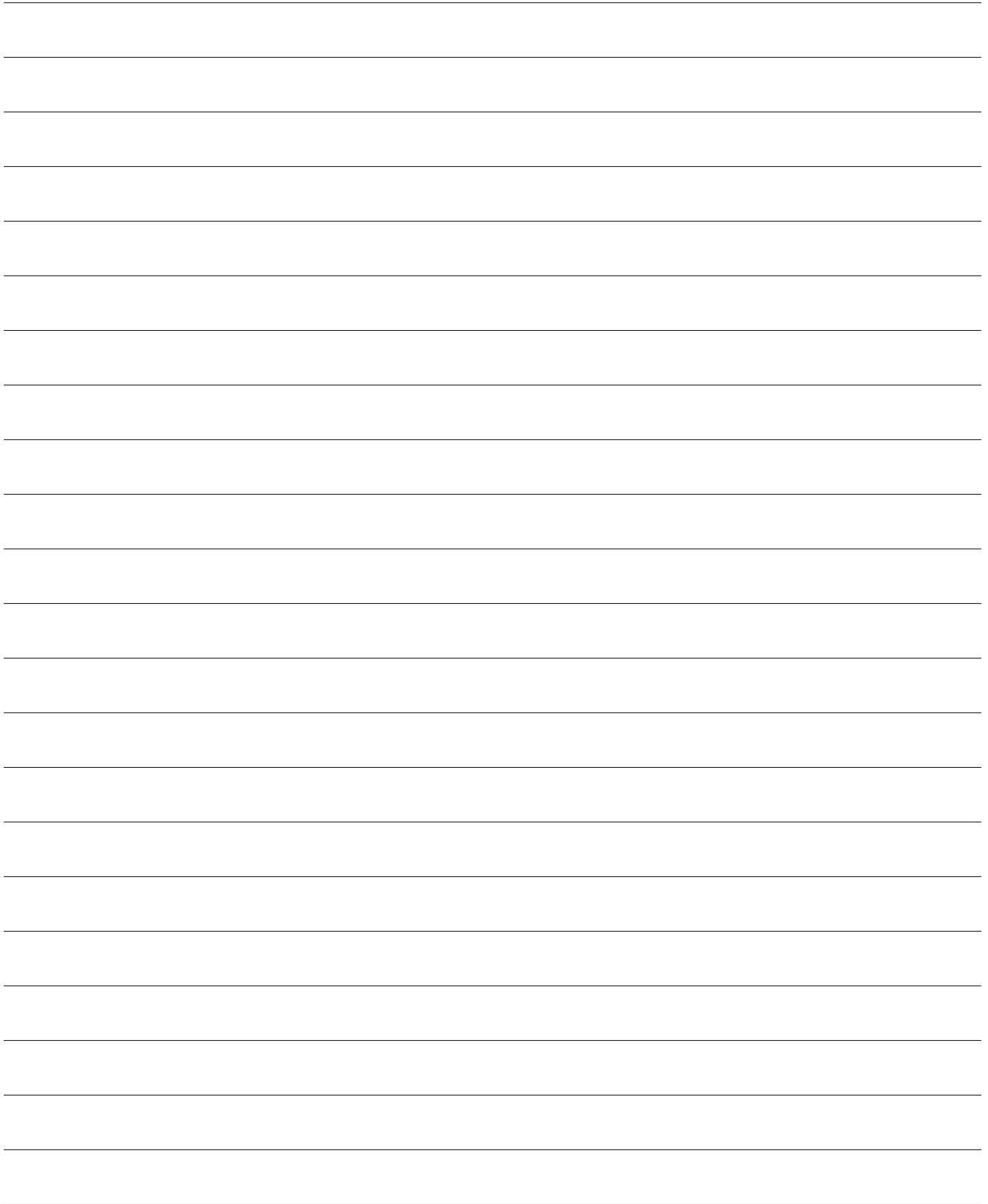
Bitte beachten Sie, dass das Stadtspital Zürich eine wichtige Stellung in der Gesundheitsversorgung von Stadt und Kanton Zürich einnimmt und damit zu besonderer Vorsicht in Zusammenhang mit Epidemien und Pandemien verpflichtet ist. Sollte aufgrund von behördlichen und/oder spitalinternen Anordnungen im Zusammenhang mit einer Epidemie oder Pandemie eine Durchführung der Veranstaltung nicht möglich sein, kann das Stadtspital Zürich Schutzmassnahmen für die Veranstaltung vorsehen (insbesondere Reduktion der Teilnehmenden, Maskenpflicht, Abstandsvorschriften) oder vom Mietvertrag zurücktreten. Aus der Anordnung von Schutzmassnahmen oder aus dem Vertragsrücktritt entstehen dem Veranstaltenden keine Ansprüche.

5. Catering

Auf dem Gelände des Stadtspitals Zürich ist ausschliesslich die Hotellerie und Gastronomie des Stadtspitals Zürich für Caterings erlaubt. Fremde Caterings dürfen nicht engagiert werden.

Notizen

[illegible]



Anfahrt und Situationsplan

Benutzen Sie nach Möglichkeit den öffentlichen Verkehr.
Sie erreichen das Stadtspital Zürich Waid via Bus 96
ab Bucheggplatz oder ETH Hönggerberg.



Stadtspital Zürich Waid
Hotellerie und Gastronomie
Eventmanagement
Tièchestrasse 99
8037 Zürich

T +41 44 417 12 04
events.waid@stadtspital.ch
stadtspital.ch