



GIESSEREI OERLIKON

Restaurant · Bankette · Events

KEIN ALLTÄGLICHER ORT

UND DOCH FINDET DARIN DER ALLTAG STATT

TAGEN SPEISEN FEIERN

MIT POSTINDUSTRIELLEM
CHARME

GESCHICHTE MIT WÜRZE

Bis 1996 wurden hier noch von Hand Stahl-Armaturen gegossen. Ab 1997 illegale Parties gefeiert und 1999 begann die offizielle Geschichte der Giesserei Oerlikon, wie wir sie heute kennen: Ein innovativer Gastronomiebetrieb mit einzigartigem postindustriellem Charme.

Von Anfang an war klar: Das Licht und der Russ, die Weite und Geborgenheit dieser mittelständischen Industrieanlage von 1910 musste erhalten bleiben. Entstaubt, lasiert und kontrastiert mit schönen Gedecken, stimmungsvoller Beleuchtung und einer fantasievollen Speise- und Weinkarte entstand jenes kulinarische Erlebnis, das man heute mit Fug und Recht als Erfolgsrezept der Giesserei Oerlikon bezeichnen kann.

UNSERE PHILOSOPHIE

Eine Speisekarte, bestückt mit den immer gleichen Gerichten, gibt es in der Giesserei nicht. Aus einem einfachen Grund: Fliessbandessen passt nicht in unsere «Fabrik». Die Philosophie des Küchenchefs und seinem Team sind marktfrische, saisonale Produkte zu kreativen Gerichten zu verarbeiten.

Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein. Aber muss ein guter Wein immer teuer sein? Wir finden nicht. Auf unserer Weinkarte dominieren nicht die grossen Namen. Wir halten für unsere Gäste lieber nach Tropfen Ausschau, die (noch) ein Geheimtipp sind. Dies erlaubt uns die Trouvaillen zu einem fairen Preis anzubieten. Der Gast profitiert davon.

Das ursprüngliche GIESSEREI- Restaurant besteht aus Cynar- und Cheminéeraum. Aufgrund der Grösse und Modularität der beiden Räume die ideale Lokalität für mehrstufige Events (Apéro, Dinner & Party). Ob Bundesrat, Grosskonzern oder Familie Schweizer, alle haben hier schon gefeiert. Bei Anlässen zwischen 100 und 160 Personen können Apéro und Party auf andere Räumlichkeiten ausgelagert werden. Die Räume können auch einzeln gemietet werden und grenzen beide an die neue SILOTerrasse.

CHEMINÉERAUM

Bankettbestuhlung	bis 50 Personen
Runde Tische	bis 40 Personen
Stehtische	bis 70 Personen

CYNAR-RAUM

Bankettbestuhlung	bis 76 Personen
Runde Tische	bis 64 Personen
Stehtische	bis 100 Personen

IN KOMBINATION

Bankettbestuhlung	bis 160 Personen
Runde Tische	bis 104 Personen
Stehtische	bis 200 Personen
Party	bis 200 Personen



HOFKUNSTLOFT

Die Hofkunstloft im ersten Stock (benannt nach dem Künstler Lukas Hofkunst) ist berühmt für Ihre erweiterte Esszimmeratmosphäre und ist gleichzeitig eine perfekte Tagungsräumlichkeit. In Kombination mit der Werkstatt oder dem Restaurant erlaubt sie kombiniertes Tagen & Speisen bis 50 Personen von morgens bis abends. Und wer danach noch feiern möchte – der Subclub steht bereit!

Bankettbestuhlung	bis 48 Personen
Seminarbestuhlung	bis 34 Personen
U-Form	bis 20 Personen
Konzertbestuhlung	bis 50 Personen
Stehische	bis 80 Personen



WERKSTATT

Die Werkstatt wurde im Jahr 2005 von Alfredo Häberli und David Joho gestaltet und bietet neben einer 8m langen Bar einen Lounge- und Restaurantbereich für interaktives Networking, ungezwungene Kulinarik oder zeitgemässes Entertainment.

WERKSTATT

(Kranraum & Bar/Lounge)

Bankettbestuhlung	bis 84 Personen
Runde Tische	bis 64 Personen
Seminarbestuhlung	bis 50 Personen
U-Form	bis 46 Personen
Konzertbestuhlung	bis 84 Personen
Stehische	bis 150 Personen



SUBCLUB

Der Subclub ist Underground – im wahren Sinne des Wortes. Der ehemalige Rohstoff-Keller wurde 2005 eingerichtet und gleichzeitig mit einer potenten Sound- und Lüftungsanlage ausgestattet. Für Events & Parties kann der Subclub mit seinem separaten Eingang und der eigenen Bar auch gemietet werden. Der Subclub in Kombination mit der Werkstatt oder mit der Terrasse eignet sich hervorragend für mehrstufige Events.

Stehtische bis 160 Personen
Party bis 200 Personen



SILOTERRASSE

Die im Juni 2013 eröffnete SILOTerrasse bietet Platz bis 200 Personen und dient als neues, zusätzliches Open Air Angebot für Apéro, Flying Dinner, Galadinner, Grillbuffet, Marroniplausch & Get together.

Runde Tische bis 80 Personen
Stehtische bis 200 Personen



SEMINARE, BANKETTE & EVENTS

Wir sind es gewohnt, Bankette und Events für Gesellschaften von 20 bis 300 Personen individuell zu konzipieren, gemeinsam neue Ideen zu entwickeln und Ihren Event erfolgreich umzusetzen.

Ihr Event ist bei uns in sicheren Händen!

FIDEL GASTRO AG

Birchstrasse 108 · CH-8050 Zürich-Oerlikon
T +41 (0)43 205 10 10 · F +41 (0)43 205 10 11
info@diegiesserei.ch
www.diegiesserei.ch