

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



TIBITS CATERING

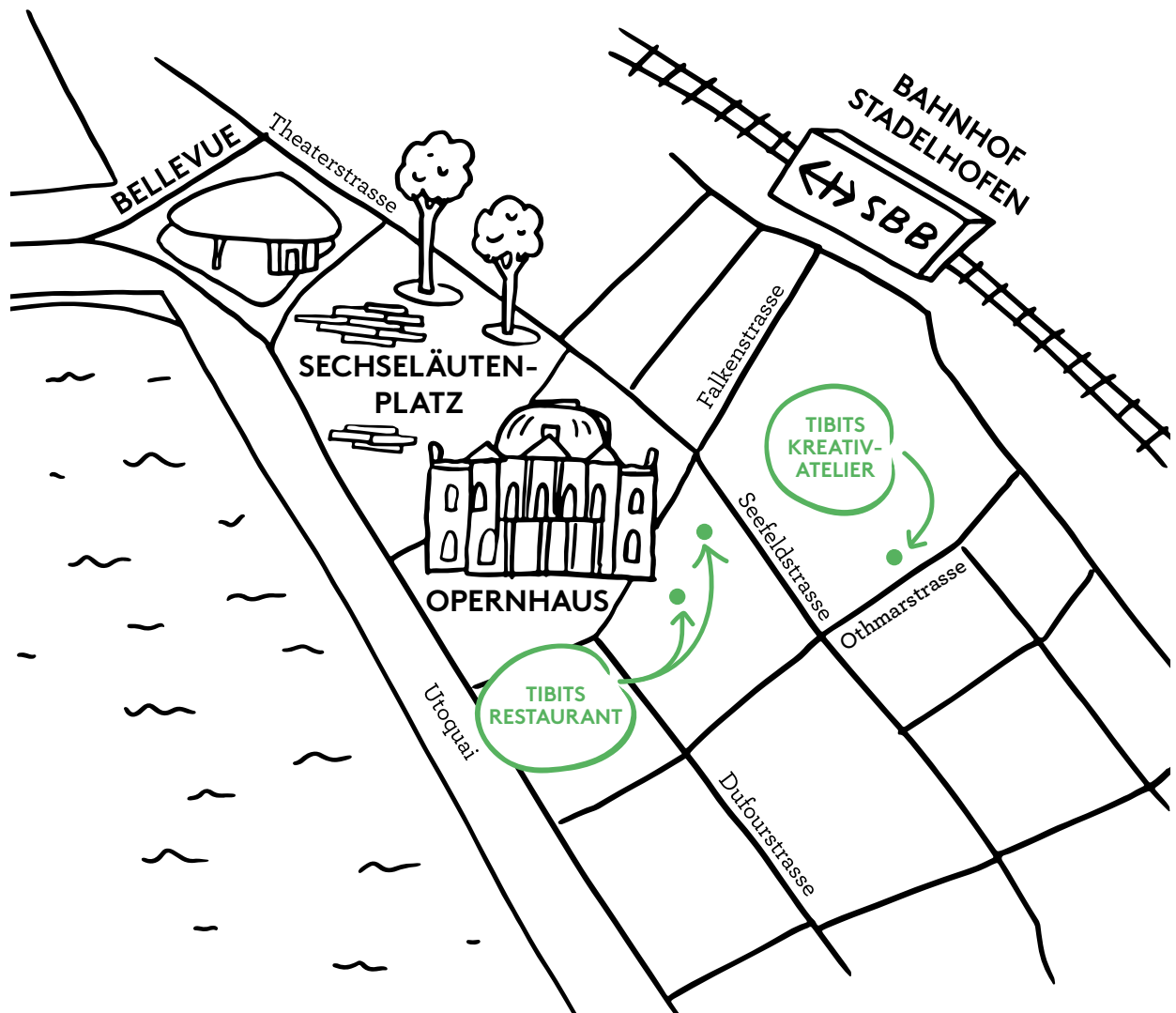
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

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

Weihnachtsguezli-Workshop

*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.

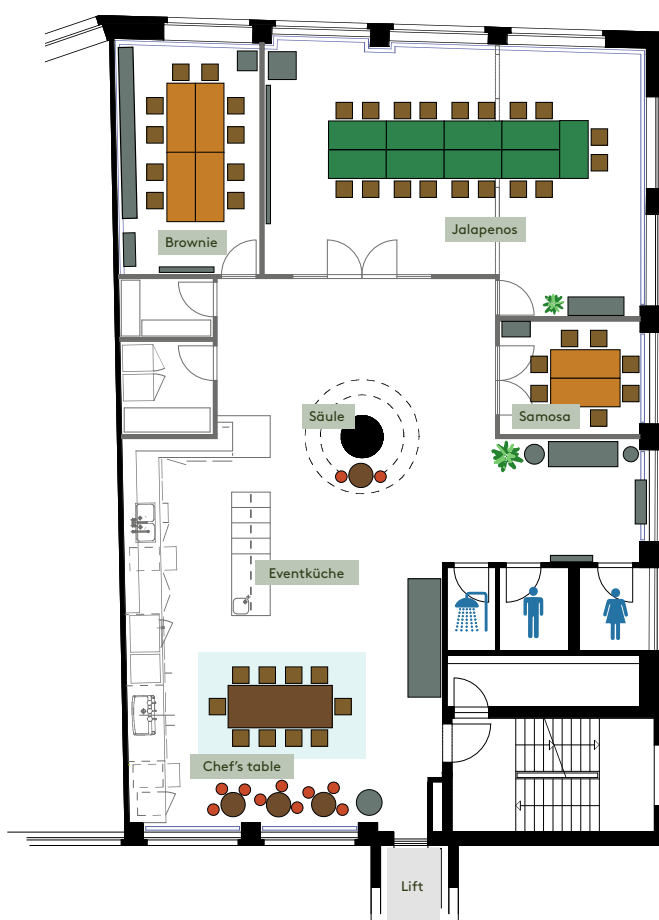


RÄUMLICHKEITEN

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.-

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

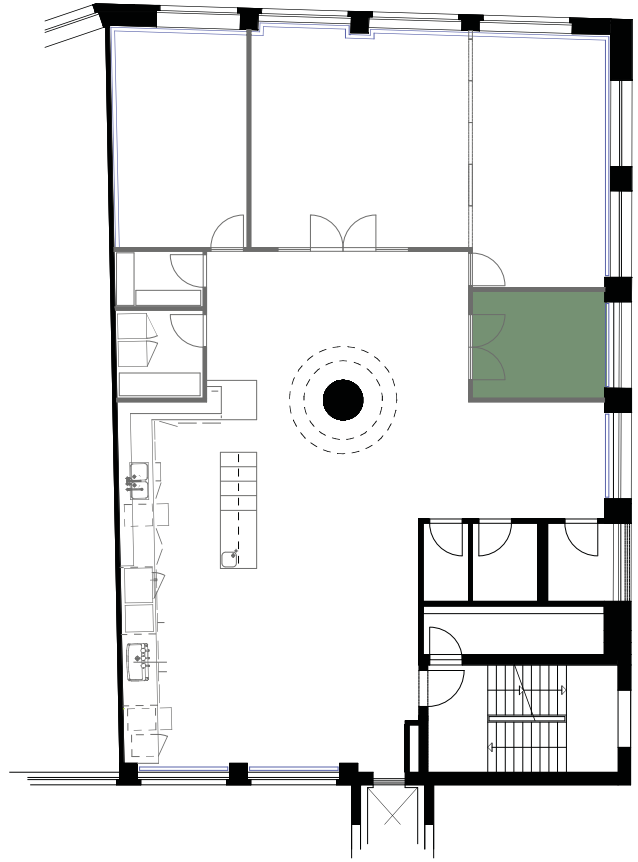


Seminar- und Sitzungszimmer						
	Fläche	HTH		halbtags	ganztags	
Samosa	11 m ²	4	–	200.-	350.-	
Brownie	22 m ²	10	–	300.-	550.-	
Jalapeño unterteilbar & Tutti-Frutti	76 m ²	25	50	380.-	670.-	

von 8.00 bis 12.00 Uhr oder von 13.00 bis 17.00 Uhr

SAMOSA

Fläche 11 m²
Kapazität 1-4 Personen



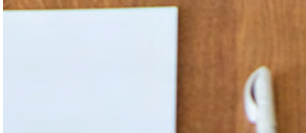
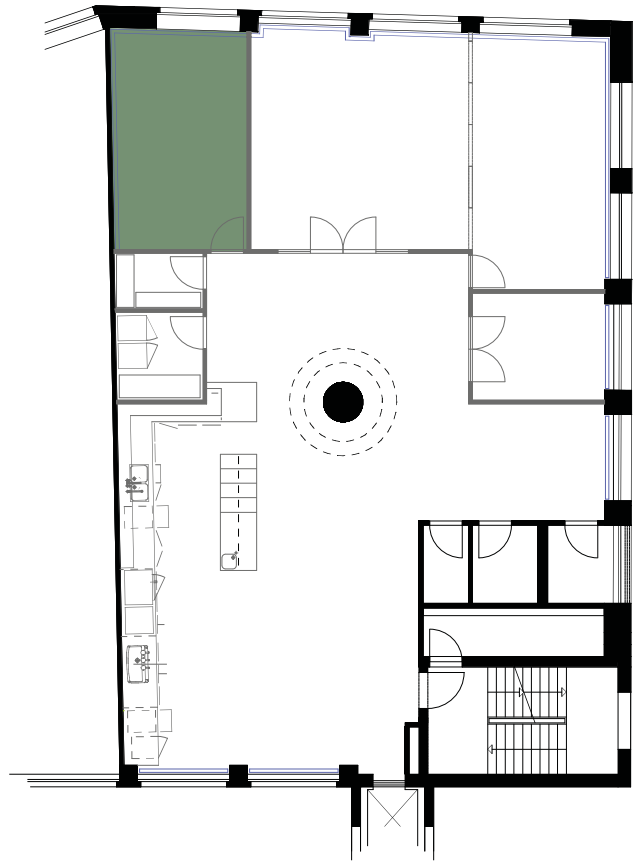
BROWNIE

Fläche

22 m²



Kapazität

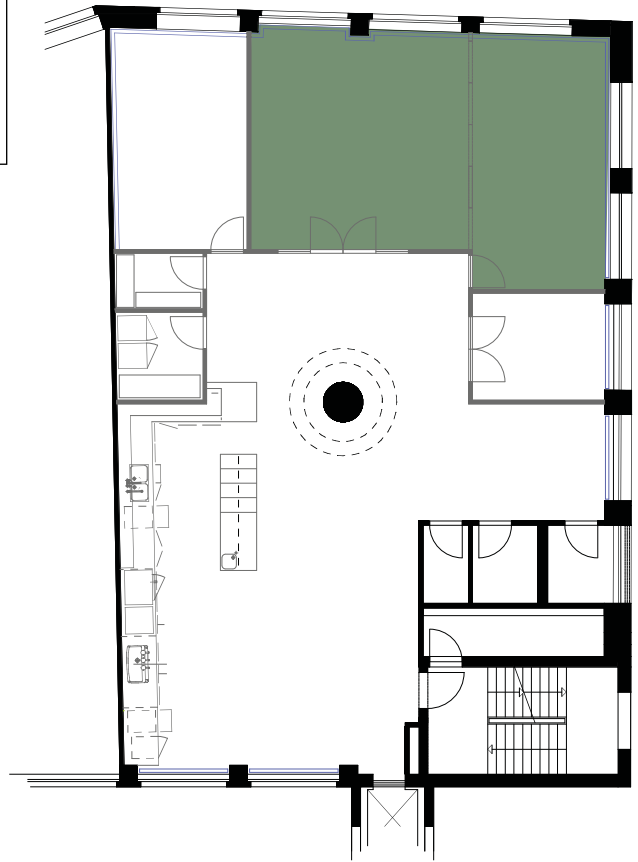
HTH 4 - 10 Personen



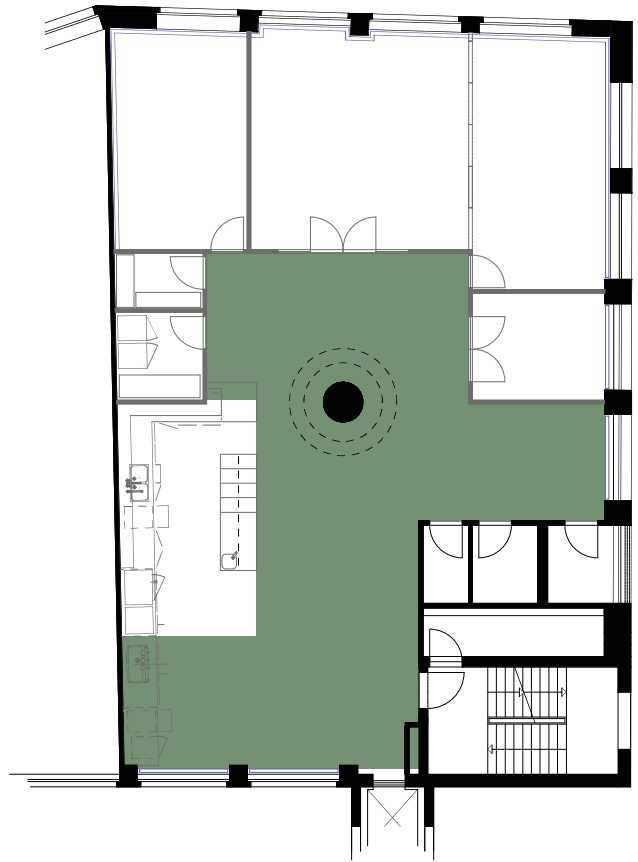
JALAPEÑO & TUTTI-FRUTTI

Fläche 76 m²
 unterteilbar (36m² & 40m²)

Kapazität  15 - 20 Personen
 10 - 40 Personen

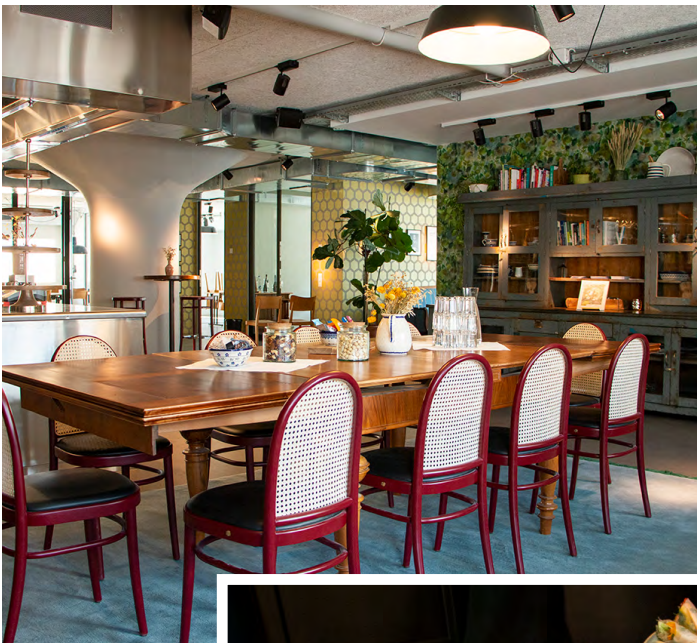
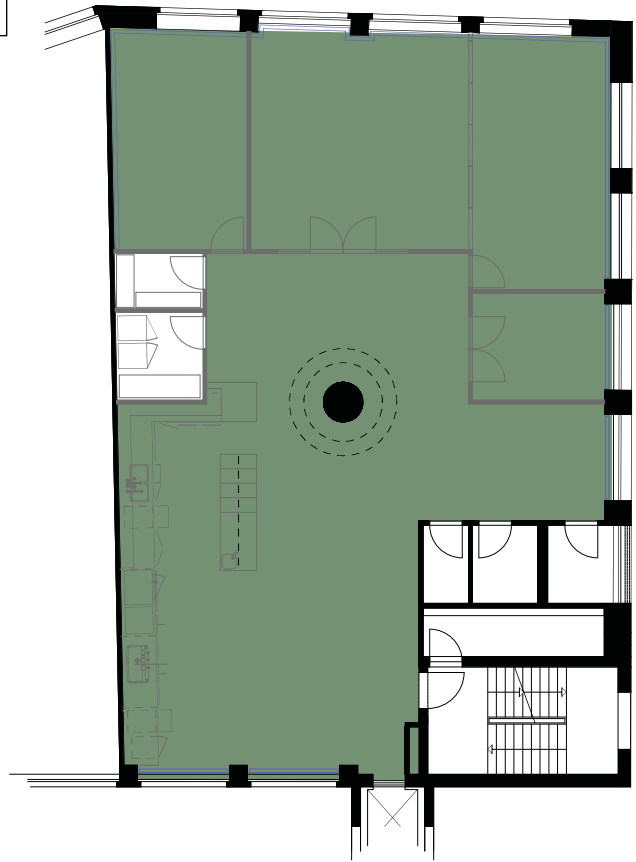


EVENTKÜCHE MIT CHEF'S TABLE



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.

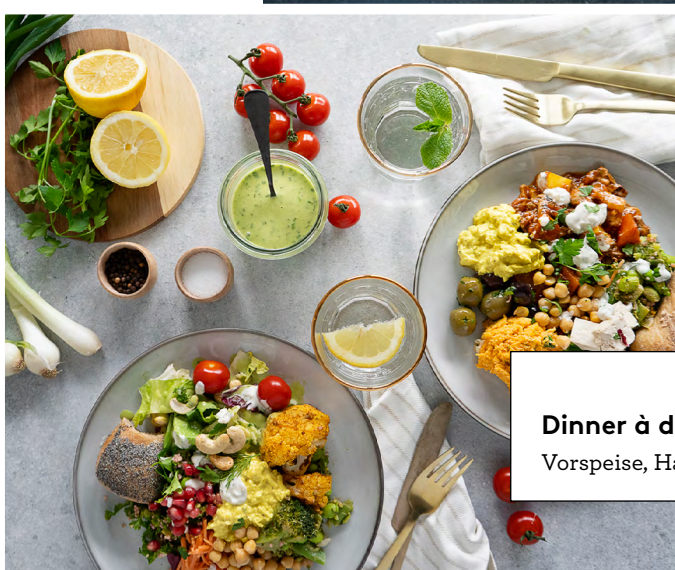
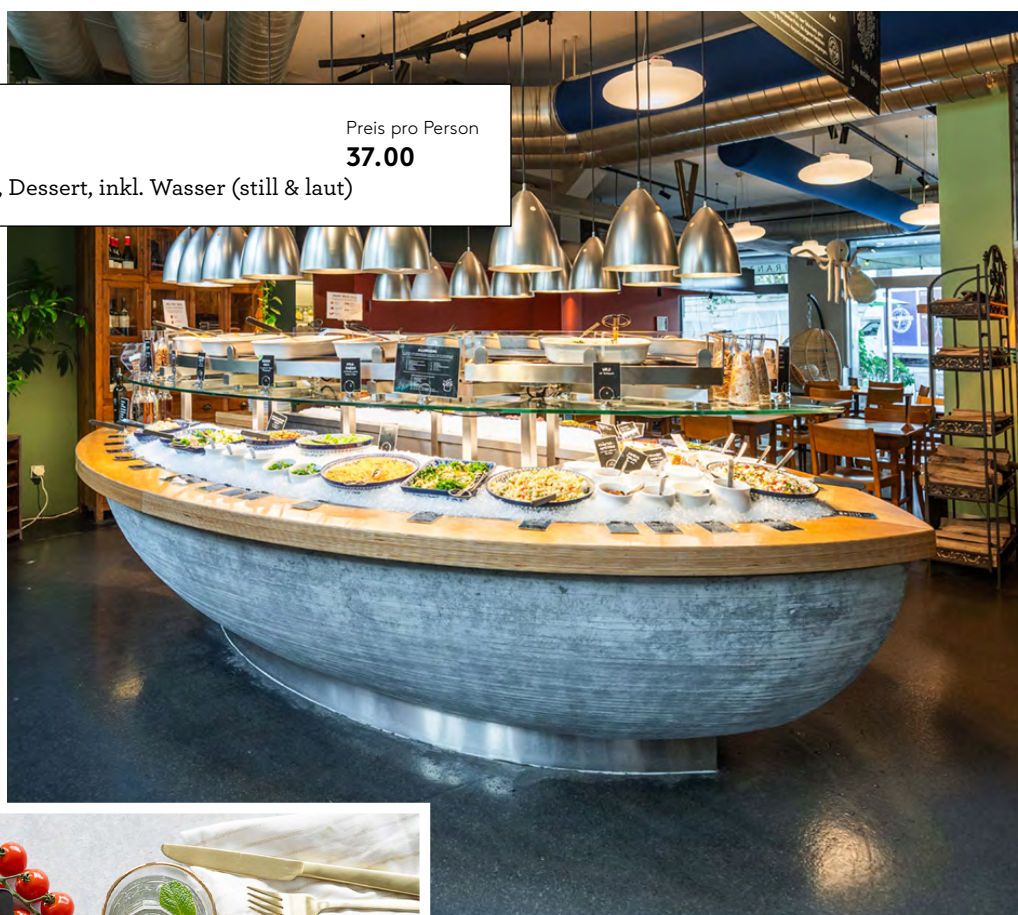
Unser Buffet ist frisch, saisonal, rein vegetarisch und zu 90 % vegan –
Genuss in seiner besten Form!

Lunch

Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inkl. Wasser (still & laut)

Preis pro Person

37.00



Dinner à discretion

Vorspeise, Hauptgang, Dessert, inkl. 1 Getränk

Preis pro Person

55.00

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

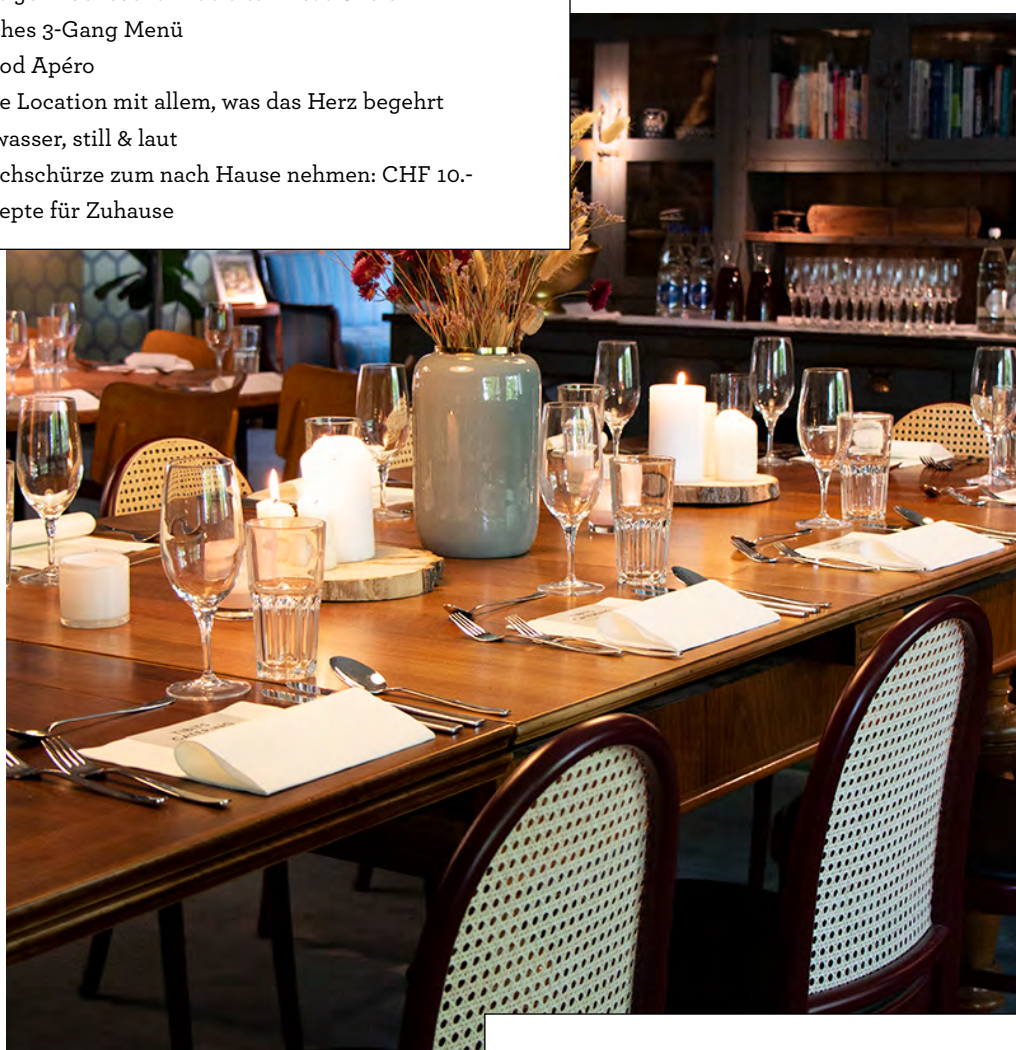
Dauer 4-5 Stunden

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



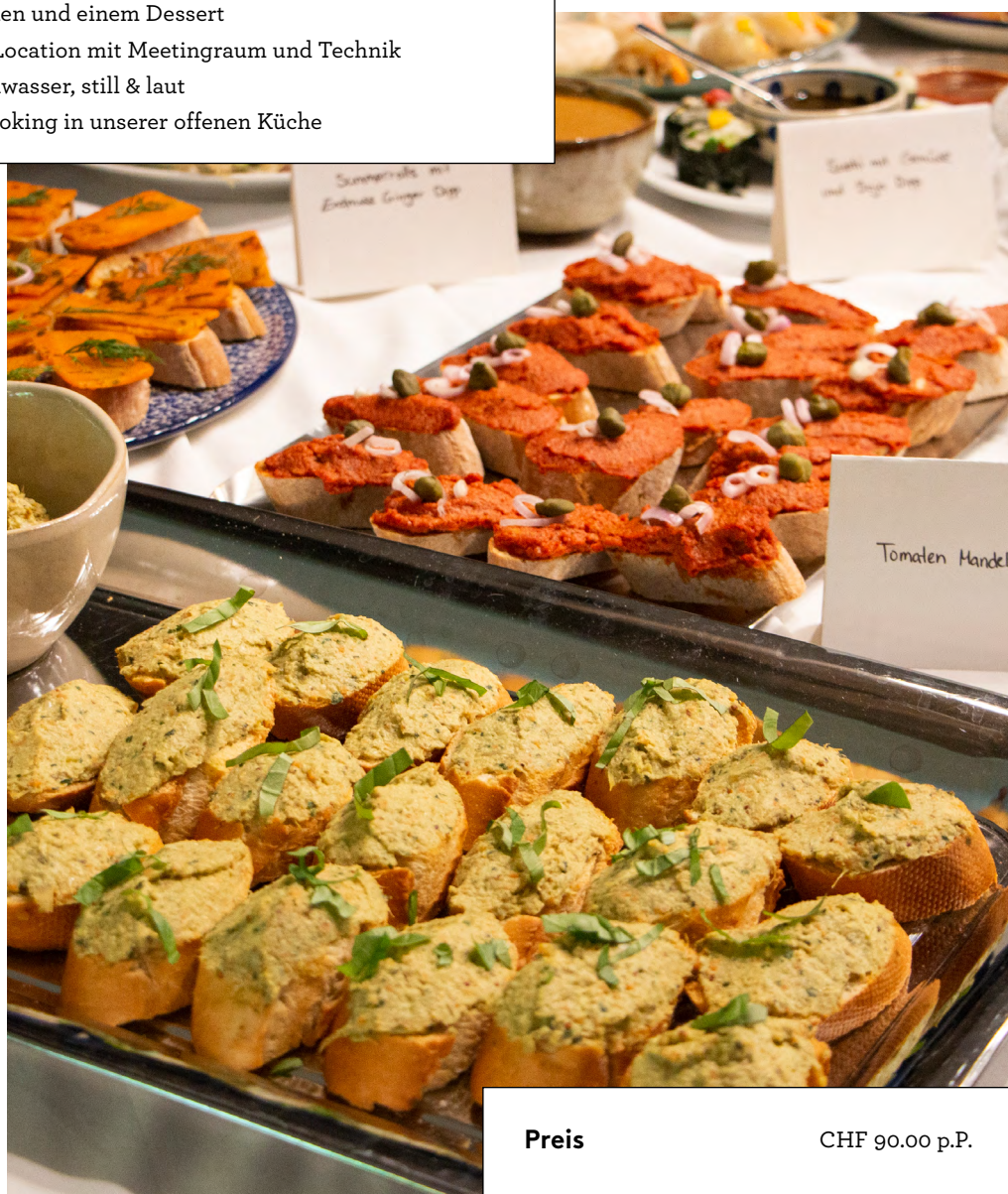
Preis	CHF 110.00 p.P.
Personenanzahl	10 – 25 Personen
Dauer	3-4 Stunden

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

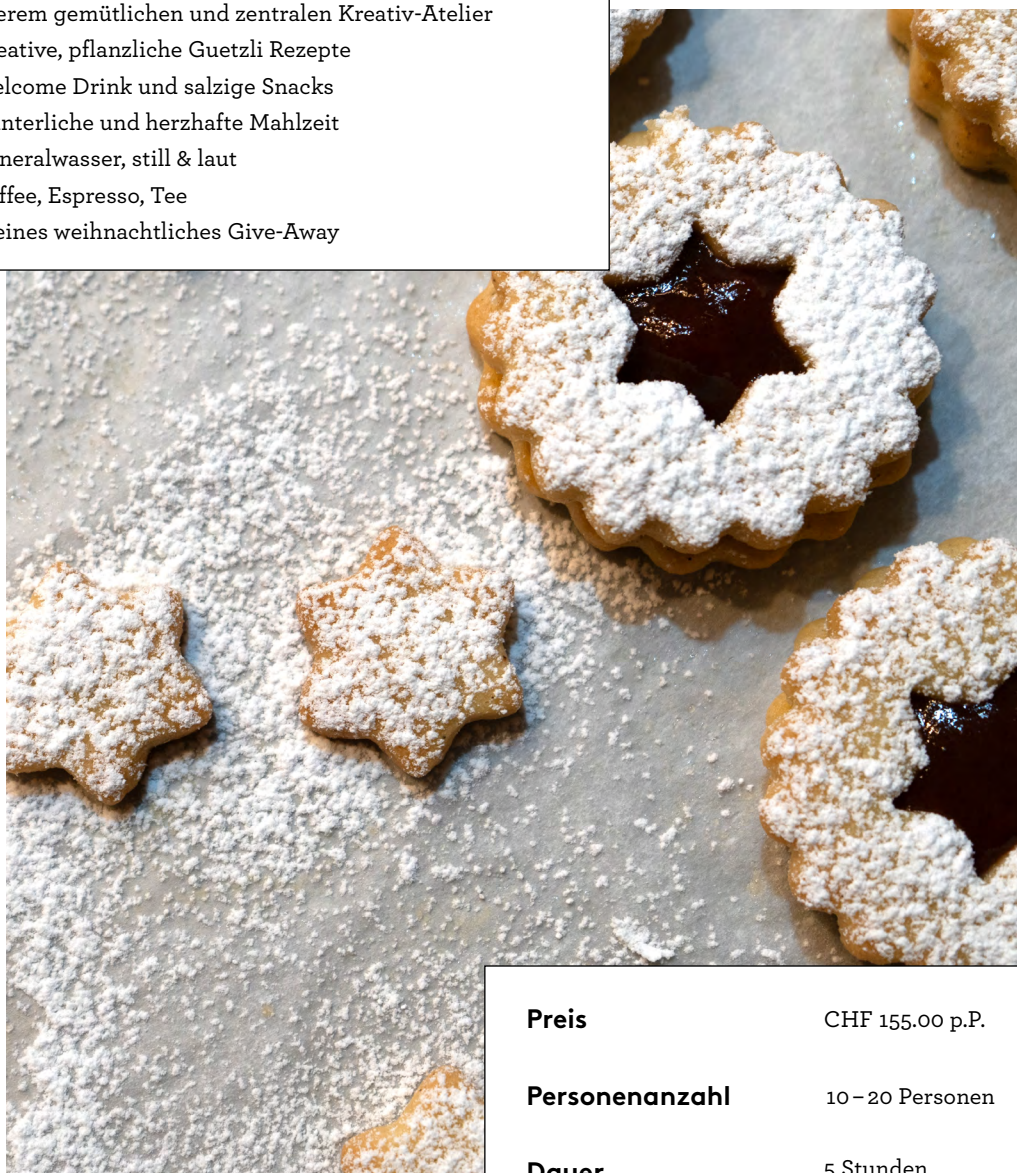
Dauer 3 Stunden

PFLANZLICHER WEIHNACHTSGUEZLI-WORKSHOP

Erlebt die Kunst des veganen Backens und entdeckt im festlich geschmückten Kreativ-Atelier in Zürich, wie himmlische Weihnachtsguetzli entstehen. Ob als Teamevent oder privater Anlass – dieser Workshop stärkt den Teamgeist, regt die Kreativität an und sorgt für festliche Stimmung an eurem Event.

Unser Weihnachtsguetzli-Workshop umfasst:

- Exklusiver Workshop mit unseren tibits Private Chefs in unserem gemütlichen und zentralen Kreativ-Atelier
- Kreative, pflanzliche Guetzli Rezepte
- Welcome Drink und salzige Snacks
- Winterliche und herzhaftes Mahlzeit
- Mineralwasser, still & laut
- Kaffee, Espresso, Tee
- Kleines weihnachtliches Give-Away



Preis CHF 155.00 p.P.

Personenanzahl 10 – 20 Personen

Dauer 5 Stunden

Buchbar Oktober bis Dezember

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN ANLASS BEI TIBITS

PREISE / KOSTEN

Die Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist - inklusive eventueller Zusatzdienstleistungen - innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu bezahlen.

DETAILLIERTE INFORMATIONEN

Folgende Informationen sind spätestens 10 Tage vor dem Datum festzulegen:

- Anzahl Teilnehmende
- Ablauf des Anlasses
- Auswahl von Pauschalangeboten, Speisen und Getränken
- Bestuhlung des Raumes
- Technische Anforderungen

Diese Informationen werden in Ihre Buchungsbestätigung aufgenommen und können dann nur auf Anfrage geändert werden.

ÄNDERUNGEN

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Diese Zahl dient auch als Berechnungsgrundlage.

MITARBEITENDE

In unseren Packages mit einem Pauschalpreis pro Person sind Mitarbeitendenkosten miteinberechnet. Für individuelle Anlässe oder spezielle Vorbereitungen, und Umstellungen des Raumes verrechnen wir die zusätzlich anfallenden Mitarbeitendenstunden mit CHF 65.00 pro Stunde.

ZUGANGSZEITEN

Die auf der Bestätigung angegebenen Uhrzeiten bestimmen, ab wann die Teilnehmenden Zugang zum gebuchten Raum haben und ab wann der Raum freizugeben ist.

Bei Verlängerungen werden die zusätzlichen Kosten verrechnet. Für Veranstaltungen welche bis nach Mitternacht dauern, kann eine Bewilligung (CHF 150.00 pro Stunde) verrechnet werden.

STORNIERUNGEN UND ABBESTELLUNGEN

Im Falle einer Stornierung der Buchung von Räumen sowie der bestellten Dienstleistungen (Catering, Personal vor Ort, etc.) gelten die folgenden Bedingungen:

- 29 bis 15 Tage vor der Veranstaltung: 25% des Betrags der Bestätigung.
- 14 bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Betrags der Bestätigung
- Weniger als 7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum: 100% des Betrags der Bestätigung

Massgeblich ist der Zeitpunkt des Eingangs der schriftlichen Stornierungserklärung beim tibits Catering. Sollte ein durch uns bestätigter Auftrag fremde Dienstleistungen (wie z.B. Equipment, Logistik oder sonstige Dienstleistungen) beinhalten, sind wir dazu berechtigt, die im Falle einer Stornierung anfallenden Kosten zu verrechnen. Ferner sind wir unsererseits zum Vertragsrücktritt berechtigt, wenn wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen unseres Unternehmens gefährden kann. Der oder die Kund:in hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadenersatz.

EIGENE LEBENSMITTEL

Das Mitbringen von eigenen Lebensmitteln ist in den Seminarräumen nicht gestattet. Eigene Lebensmittel, welche speziell für einen Event benötigt werden, dürfen in vorgängiger Absprache mitgebracht werden. Wir bitten euch jedoch, kein Fleisch oder Fisch in die tibits Eventsräume zu bringen.

EIGENE GETRÄNKE

Eigene Weine oder sonstige Getränke dürfen mitgebracht werden. Das Zapfengeld beträgt CHF 25 pro Flasche.

BESCHÄDIGUNGEN UND DIEBSTAHL

Der oder die Kund:in verpflichtet sich, den Raum im ursprünglichen Zustand zurückzugeben. Der oder die Kund:in bleibt allein und voll verantwortlich für alle Beschädigungen bzw. Schäden, die von ihr oder ihm oder einer Teilnehmer:in verursacht werden.

Die Kosten für Reparaturen oder für Materialien, die beim Anlass von den Gästen beschädigt wurden und ersetzt werden müssen, werden weiterberechnet.

DATENSCHUTZ

Ihre persönlichen Daten werden zur Abwicklung des Bestell- und Zahlungsverkehrs benötigt. Diese werden in eine tibits Datenbank aufgenommen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

GERICHTSSTAND

Die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag erfolgt am Gerichtsstand Zürich (tibits ag). Es kommt schweizerisches Recht zur Anwendung.