



CULINEA
kochstudio & events

Event-Dokumentation



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen.....	3
Aktuelle Menüs.....	5
Weinkarte.....	6
Zusatzangebot	8
Anfahrtsplan & Parking.....	10
AGB.....	11

Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen beim CULINEA-Kochstudio – Der Treffpunkt für Geniesser

In der ehemaligen Maschinenfabrik Oerlikon veränderten einst die Herren Brown und Boveri mit ihren Pionierleistungen die Welt der Elektrotechnik. In diesen Gängen und Räumen, in denen einst der Innovationsgeist der Tüftler und Macher um die Elektrotechnik-Pioniere herrschte, gehen heute Workshops, Seminare, Teambildungs- und Kochevents über die Bühne.

Wo tagsüber Fotografiert und gestylt wird, entsteht am Abend eine Eventküche. Kochen verbindet die unterschiedlichsten Menschen und inspiriert – manch zündende Idee entstand schon vor dampfenden Töpfen. Ob Workshop-Ausklang, Weihnachtssessen, Firmen- oder Kundenanlass: Unsere historische Location direkt beim Bahnhof Oerlikon bietet viel Raum für kulinarische Events.

Bis zu 30 Personen bietet das CULINEA-Kochstudio Platz um beim gemeinsamen Dippen und Nippen, Rösten und Kochen wunderbar zu entspannen und auf ungezwungene Art miteinander in Kontakt zu treten oder unter fachkundiger Anleitung und in Gruppen ein köstliches Menü zubereiten.



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns zu verwöhnen. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Beratung oder weitere Auskünfte. Rufen Sie mich an!

Organisation Kochevents: Marco Christ
Telefon direkt: +41 (0) 44 388 44 25
E-Mail: info@culinea.ch

Ihr persönliches **Wunschmenü** stellen Sie sich aus unseren Menüvorschlägen selber zusammen – Sie entscheiden, wie viele Gänge zubereitet und von welchen Getränken begleitet werden sollen. Der Preis beinhaltet einen alkoholfreien Apéro, das gewählte Menü, Kaffee und Espresso sowie den Personalaufwand, die Miete und Reinigung des Studios.



Für Buchungen von Kochevents besteht eine Mindestkonsumation auf Speisen exklusiv Mehrwertsteuer. Bei kleineren Gruppen empfehlen wir einen 5-Gänger zu wählen. Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, helfen wir Ihnen gerne, das Angebot entsprechend anzupassen.

Mindestkonsumation

	Januar-November	Dezember
Mo - Do	1800.-	2000.-
Fr - So	2000.-	2000.-

Ein Event dauert ca. 5-6 Stunden (frühester Beginn ist 17.00 Uhr). Gegessen wird an einer langen Tafel, die weiss gedeckt ist. Für vegetarische und vegane Teilnehmer bereitet unser Eventkoch gerne eine zu Ihrem Menü passende Alternativen vor.

Exemplarischer Ablauf:

- Welcome-Apéro direkt im Kochstudio um 18.00 Uhr
- Unser Event-Koch begrüsst und instruiert die Teilnehmer und erläutert nochmals den Ablauf des Abends.
- Farbige Schürzen werden verteilt (dienen auch der Gruppeneinteilung). Es gibt so viele Gruppen wie Gänge.
- Die Gruppenmitglieder begeben sich an ihre Kochstationen. Auf Handouts sind die Rezepte und Kochanleitungen genau beschrieben. Unsere fachkundigen Köche bieten jeder Zeit Unterstützung und stehen bei Fragen zur Verfügung.
- Sobald alle fertiggekocht haben, serviert jede Gruppe ihren Gang.
- Gemeinsames Essen
- Verabschiedung durch unseren Event-Koch





Vorspeisen

Fenchel-Orangensalat mit gebratenen Jakobsmuscheln
Winterlicher Blattsalat mit Geisskäse-Zigarillos und Birnenchutney
Warme Balsamico-Linsen mit hausgeräucherter Entenbrust

Suppen

Schwarzwurzelsuppe mit Riesencrevetten im Kartoffelmantel
Spanische Mandelsuppe mit Safran
Meerrettichschaumsuppe mit Rindfleisch-Griessknödel

Zwischengänge

Gebratener Seeteufelfilet mit Vanilleschaum und Ebly-Spinatflan
Couscous-Mango-Timbale mit Kaninchenfilet
Gebakener Randen mit soufflierter Pilzfüllung

Hauptgänge

Kalbssteak an Trauben-Grappasauce, hausgemachte Mohnnudeln
Roastbeef mit Kräuterfüllung, dazu Malteser-Sauce und Gemüserisotto mit Vecchia Romagna
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Kresseschaum, Safrankartoffeln und Pastinakenpüree

Dessert

Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit überbackener Crepe-Quarkroulade
Apfel-Sauerrahmtörtchen mit Butterstreusel und Orangensabayon
Mit Gewürzen und Rum gebackene Banane, mit Kaktusfeigen-Kiwisalat im Hüppenkorb



Prosecco

**Ciccilla Prosecco Spumante, DOC TV Extra Dry
Italien**

CHF 36.00 / 0.75l

Ciccilla, mit bürgerlichem Namen Maria Olivero, war eine berühmte Räuberheldin aus Kalabrien. Achtung! Ciccilla raubt Ihnen die Sinne! Leuchtendes Strohgelb mit feiner Perlage. Herrlicher Aromenstrauss nach Äpfeln, weissen Blüten und Akazienhonig. Am Gaumen weich und seidig mit einer angenehmen Säure und umwerfender Perlage.

Weisswein

**Blanco Nieva Verdejo
Duero-Tal, Spanien**

CHF 36.00 / 0.75l

Der Blanco Nieva Verdejo ist ein sortenreiner Verdejo Weisswein aus der spanischen Weinregion Rueda. Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sauberes Aroma mit viel Frucht (grüner Apfel), sehr ausdrucksvoll. Im Hintergrund frische Kräuter. Am Gaumen kräftig und geschmackvoll, ausgewogene Säure, markant und sortentypisch im Abgang.

**1884 Viognier Reserve
Mendoza, Argentinien**

CHF 36.00 / 0.75l

Frischer, aromatischer, gelblicher Weisswein mit ausgeprägten und intensiven Aromen von weissen Blüten und Steinobst. In der Nase können Viognier Weine auch sehr kräuterisch sein, mit Aromen von Kamille, Lavendel, Thymian und sogar ein Hauch von Kiefer. Dieser Weisswein ist frisch und elegant mit langem und geschmeidigem Abgang.

**Chardonnay
Baja California, Mexiko**

CHF 30.00 / 0.75l

Strohgelb mit Goldreflexen, feines Bouquet nach tropischen Früchten, Bananen, Melonen und Ananas - leichte Vanillenoten, fruchtig, ein eleganter Wein mit gut balancierter Säurestruktur.

**Chenin Blanc
Baja California, Mexiko**

CHF 32.00 / 0.75l

Strohgelb mit Goldreflexen. Frisches Aroma nach tropischen und Zitrusfrüchten. Ausgeglichene Säure, klare Struktur. Trocken. Lang anhaltender und ausgewogener Abgang.

Rotwein

Villa Carena Monferrato Rosso Piemont, Italien

CHF 32.00 / 0.75l

Schönes Granatrot. Intensiver Duft von reifen Kirschen, Brombeeren und Noten von Vanille, Schokolade und Tabak. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit weich eingebundenen Tanninen. Der teilweise Fassausbau und die Beerigkeit der Barbera-Trauben bilden eine harmonische Einheit.

Prado Rey Roble Ribera del Duero, Spanien

CHF 36.00 / 0.75l

CHF 84.00 / 1.50l

Kleiner, feiner Ribera, der nach 4 Monaten Fass und mehreren Monaten Flaschenreife das nötige Rüstzeug zum Auftritt in der Tinto-Roble-Klasse hat. Und dabei macht er eine gute Figur! Im Bouquet überwiegen die für Tinto Fino, alias Tempranillo, typischen Aromen von roten Beeren und Blumen. Trotz seiner Jugend sind die Duftnoten jedoch erstaunlich komplex. Vor einem würzigen Hintergrund kommen feine Holznoten zur Entfaltung. Ein runder Wein mit fleischigem und samtigem Geschmack. Im Nachhall Gewürz- und Vanillenoten.

Candela Malbec Limited Production Mendoza, Argentinien

CHF 49.00 / 0.75l

Intensive Noten nach reifen schwarzen Früchten, wie Brombeeren und Kirschen. Leichte Nuancen von Vanille, Kaffee und Schokolade. Gut balanciert, eleganter Abgang mit einem Hauch von Gewürzen.



Bereichern Sie Ihren Event und lassen Sie sich von zusätzlichen Angeboten in den Bann ziehen:

Weindegustation

Unser erfahrener und ausgebildeter Weinfachmann stellt auf Ihren Wunsch eine Weindegustation zusammen, die auf Ihren Anlass abgestimmt ist. Lassen Sie sich – Gang für Gang – von seinem grossen Wissen begeistern! Die Weine können Sie vor Ort auch bestellen.

Weindegustation:

- 6-8 verschiedene Weine mit speziellem Charakter und/oder Geschichte
- Degustationsnotizen

CHF 650.- bis 15 Personen, jede weitere Person CHF 20.-

Wine & Dine:

- Zu jedem Gang der passende Wein von unserem Sommelier serviert
- Degustationsnotizen

ab CHF 430.-

Schnüffelparcour:

- 6 verschiedene Düfte

CHF 200.-

Professionelle Erinnerungsfotos

Machen Sie Ihren Anlass unvergesslich! Mit viel Gespür und Erfahrung werden Ihre Erinnerungen von unserem Fotografen in hochwertigen Bildern festgehalten. Im Erinnerungsfoto-Paket inbegriffen sind:

- ca. 100 Aufnahmen in hoher Bildqualität (digital zum Herunterladen)
- 1 Gruppenfoto
- Jeder Teilnehmer ist mind. 1x auf einem Foto gut zu erkennen

CHF 700.- pro Anlass (bis 30 Personen)

Show-Mixen von Drinks

Die Barmixer der renommierten Barmixschule Zürich erfrischen Ihren Abend mit Show-Mixen und führen Sie in die Zubereitung diverser Drinks ein. Auf Wunsch können sie gerne Ihren eigenen Drink mixen. Im Show-Mix-Paket inbegriffen sind:

- Barmix-Stand für 2-4 Stunden
- Rezepte der Drinks
- Barmix-Show

CHF 1300.- inklusive Getränke

Geschenkidee als Erinnerung zum Mitgeben: Mixset gross oder klein (Preis auf Anfrage)

Illusionist

Lassen Sie Ihren Anlass von einem bekannten Illusionisten begleiten und versetzen Sie Ihre Gäste auf humorvolle Weise in Erstaunen. Ein exklusives und überraschendes Erlebnis der besonderen Art, welches Ihrem kulinarischen Abend eine Note des Unerklärlichen verleiht. Weitere Infos finden Sie auf: www.auckerfield.ch. Im Illusions-Paket inbegriffen sind:

- Unglaubliche und erstaunliche Illusionen inmitten Ihrer Gäste
- Entertainment auf Tuchfühlung – echt, unmittelbar und eins zu eins
- Faszinierende Show, die mit Witz und Ironie die Welt des Unmöglichen auf die Bühne bringt

ab CHF 750.- (wochentags) / ab CHF 1000.- (Wochenende)

Wie wäre es beispielsweise mit einem „magischen Seminar“ vor oder nach Ihrem Kochevent?

Weitere Geschenkideen zum Mitgeben:

- Wein, ausgesucht vom Weinfachmann, Preis nach Vereinbarung
- Hauseigenes Olivenöl Sottomasi classico, 25cl CHF 9.- / 50cl CHF 17.50
- Kochbuch "Frühling Sommer" oder "Herbst Winter" zum Spezialpreis von CHF 20.-
- Landfrauenkochbuch zum Spezialpreis von CHF 25.-
- Kochschürze Culineia gestickt, CHF 30.-

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Artikeln erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Diverses

Blumen

Ein schönes Blumenarrangement trägt viel zur Festlichkeit Ihres Anlasses bei. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl der Blumen.

Wein / Zapfengeld

Unsere Weinkarte beinhaltet Weine in verschiedenen Geschmacksrichtungen, aus diversen Provenienzen sowie regionalen Produzenten. Sollten Sie Ihren Lieblingswein nicht auf unserer Karte finden, lassen Sie es uns wissen und wir werden diesen gerne für Sie organisieren. Falls Sie den Wein selbst mitbringen, verrechnen wir pro Flasche 25.- Zapfengeld.

Anfahrtsplan & Parking

Das historische Direktionsgebäude der MFO. Direkt beim Bahnhof Oerlikon. Optimale Verbindungen im S-Bahn- und Fernverkehrsnetz, Tram und Bus. Der Flughafen Zürich ist in 8 Minuten Bahnfahrt zu erreichen.

für ganzheitliche Markenarbeit
b@andinghouse

MFO

CULINEA
agentur für food & retail

eyework
fotografie



Eingabe Navi: Affolternstrasse 52 oder Parkhaus Cityport oder Oleanderstrasse (8050 Zürich)

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) der Culinea AG

Gültig ab 01. Februar 2017 für den Bereich Kochevents & Kochkurse

1. Gegenstand und Anwendung dieser ABG

Die vorliegenden Allgemeinen Konditionen regeln das Rechtsverhältnis zwischen dem Besteller/ Veranstalter (Kunde) und der Culinea AG für die Teilnahme an Kochevents und Kochkursen an der Affolternstrasse 52 in 8050 Zürich. Sie finden Anwendung, soweit die Parteien keine anderslautende schriftliche Abrede getroffen haben.

2. Vertrag / Optionsdaten Kochevents

2.1. Der Veranstaltungsvertrag für die Kochevents kommt mit der einseitigen Unterzeichnung der Auftragsbestätigung durch den Kunden oder einer schriftlichen Zusage zwischen der Culinea AG und dem Kunden zustande. Mit der Unterzeichnung der Bestätigung akzeptiert der Kunde die vorliegenden Allgemeinen Konditionen, welche einen integrierenden Bestandteil des Veranstaltungsvertrages bilden. Die Offerten/Bestätigungen basieren auf den Angaben des Kunden in Hinsicht des Datums, der Zeit, der Dauer, der Gästezahl usw. Es gelten grundsätzlich die von der Culinea AG schriftlich bestätigten Preise, allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten, die dem Kunden mitgeteilt werden, sobald dies der Fall ist.

2.2. Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Die Culinea AG behält sich vor, ohne Antwort des Kunden nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten, ohne dass der Kunde die Culinea AG hierfür haftbar machen kann.

3. Mindestkonsumation für Speisen

Die Mindestkonsumation für Speisen beträgt CHF 1800.- pro Anlass. / An Wochenenden und im Monat Dezember CHF 2000.- pro Anlass. Eine allfällige Differenz werden wir in Rechnung stellen.

4. Öffnungszeiten Culinea Kochstudio

Das Kochstudio schliesst um 24.00 Uhr. Für jede weitere angebrochene Stunde wird ein Zuschlag von CHF 100.- verrechnet.

5. Rücktritt

5.1. Solange keine unterzeichnete Auftragsbestätigung oder schriftliche Zusage des Kunden vorliegt, behält sich die Culinea AG das Recht vor, jederzeit und ohne Angabe von Gründen von einer Offerte zurückzutreten.

5.2. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, usw.) behält sich die Culinea AG das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten ohne dass der Kunde die Culinea AG hierfür haftbar machen kann.

5.3. Die Annullierung eines definitiv gebuchten Anlasses durch den Kunden ist nur gültig, wenn sie schriftlich erfolgt. Bei Annullierungen innerhalb der nachstehend aufgeführten Fristen werden folgende Kosten des in Auftrag gegebenen Angebots* verrechnet:

Bis 30 Tage vor Veranstaltungsdatum 25% des in Auftrag gegebenen Angebots*
29 – 11 Tage vor Veranstaltungsdatum 50% des in Auftrag gegebenen Angebots*
10 - 0 Tage vor Veranstaltungsdatum 100% des in Auftrag gegebenen Angebots*

Eine Absage oder Reduktion während des Anlasses wird zu 100% verrechnet. Falls die Räumlichkeiten anderweitig vermietet werden können, entfallen die errechneten Kosten.

* Unter Angebot verstehen sich alle vereinbarten Leistungen wie Raummiete, technische Infrastruktur, Speisen- und Getränkeangebot sowie Zusatzangebote wie Wein-Degustation, Show-Mixen, etc.

5.4. Bei kurzfristigen Buchungen, d.h. bis 6 Tage oder weniger vor dem Veranstaltungstermin, werden im Falle einer Annullierung bis 2 Tage vor der Veranstaltung keine Kosten verrechnet. Für Buchungen, die 7 Tage und mehr vor dem Veranstaltungstermin getätigt werden, gilt jedoch Punkt 3.3).

6. Änderungen der Teilnehmerzahl

6.1. Änderungen der Teilnehmerzahl nach einer definitiven Buchung müssen der Culinea AG schriftlich, unter Einhaltung der Frist von 48 Stunden, im Voraus mitgeteilt werden.

6.2. Die Kalkulationen basieren auf der in der Offerte/Bestätigung angegebenen Teilnehmerzahl. Wird diese bei einer provisorischen bzw. definitiven Reservation verringert oder vergrössert, behalten wir uns eine Neukalkulation vor.

7. Einbringen von Speisen und Getränken

Die gesamte Bewirtung bei Veranstaltungen aller Art ist ausschliesslich Sache der Culinea AG oder des von ihm eingesetzten Zulieferers. Nach Absprache kann der Wein gegen ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche selbst mitgebracht werden.

8. Culinea Kochkurse

8.1. Die Anmeldung kann telefonisch, schriftlich, per E-Mail oder via Anmeldung auf der Webseite erfolgen. Der Kursteilnehmer erhält ca. 2 Wochen vor dem Kochkurs eine Auftragsbestätigung/Rechnung mit Einzahlungsschein. Die Teilnehmerzahl liegt in der Regel bei 12 - 16 Personen. Bei zu geringer Teilnehmerzahl wird ein Ersatztermin gestellt oder die Kurskosten auf Wunsch zurückerstattet. Ersatzansprüche der Kunden sind ausgeschlossen.

8.2. In den Kursgebühren enthalten sind alle Speisen und Getränke, die Benutzung der Leihkochschürzen und der Kochgeräte sowie Rezeptkarten zum Mitnehmen. Die Kurse dauern ca. 4 Stunden. Die Culinea AG behält sich Programmänderungen wie den Austausch bestimmter Menübestandteile vor.

8.3. Die Anmeldung beim Kochkurs ist für den Teilnehmer verbindlich. Bei einer Stornierung der Teilnahme bis 7 Tage vor Kursbeginn wird der Rechnungsbetrag nicht zurückerstattet. Bei Nichterscheinen am Kurstag gilt dies ebenfalls. Bei Absagen aus gesundheitlichen Gründen kann ein Gutschein für die Teilnahme an einem anderen Kurs ausgestellt werden. Eine Übertragung auf andere Teilnehmer ist mit Vorankündigung möglich.

8.4. Sollte die Kursleitung aus wichtigen Gründen verhindert sein und keine Ersatzperson zur Verfügung stehen, hat die Culinea AG das Recht, gegen Rückzahlung des Kursgeldes auch kurzfristig vom Vertrag zurückzutreten.

9. Versicherung

9.1. Der Veranstalter hat für Verluste und Beschädigungen die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung durch seine Veranstaltungsteilnehmer, Mitarbeiter oder Hilfskräfte verursacht werden einzustehen. Das eingebrachte Gut ist vom Veranstalter gegen alle möglichen Risiken zu versichern. Die Culinea AG lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von wertvollen Gegenständen ist Sache des Veranstalters.

9.2. Die Versicherung von selbst mitgebrachten Sachen, Ausstellungsgegenstände etc. obliegt dem Veranstalter. Für den Verlust oder die Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen aller Art lehnt die Culinea AG jede Haftung und Verantwortung ab.

9.3. Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er der Culinea AG gegenüber mit dem Veranstalter zusammen solidarisch als Gesamtschuldner sowohl für alle Ansprüche aus dem Vertrag wie auch für alle ausservertraglichen Ansprüche. Der Kunde haftet gegenüber der Culinea AG für die Bezahlung der von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten Leistungen.

9.4. Störungen oder Defekte an den von der Culinea AG zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen, Geräten oder Materialien werden – soweit möglich – umgehend behoben. Der Veranstalter kann in keinem Fall einen Zahlungsrückbehalt oder Preisnachlass geltend machen.

9.5. Die Culinea AG übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und andere körperliche Reaktionen auf die verwendeten Lebensmittel und Getränke.

10. Rechnungsstellung / Vorauszahlung

Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Die Culinea AG behält sich vor, eine Vorauszahlung zu verlangen.

11. Verschiedene Bestimmungen

11.1. Die Barauszahlung der Culinea-Geschenkgutscheine ist ausgeschlossen.

12. Gerichtsstand

Gerichtsstand für alle vertraglichen Streitigkeiten ist Zürich.