

CHICAGO 1928

HOCHZEITS-ANGEBOT

Ablauf

- Datum:** gerne prüfen wir Ihr Wunschdatum
Ort: Chicago 1928, Ricarda-Huch-Strasse, 8050 Zürich-Oerlikon
Gästeanzahl: max. 110 Gäste, seated Dinner mit Tanzfläche
Beispiel Ablauf: 15:30 Uhr Eintreffen der Gäste
optional 16:00 Uhr Trauungszeremonie
17:00 Uhr Hochzeits-Apéro
18:30 Uhr Platzieren der Gäste
19:00 Uhr Dinner mit Dessertbuffet
23:00 Uhr Anschnitt Hochzeitstorte
23:15 Uhr Hochzeitsparty mit DJ
ca. 02:00 Uhr Ende des Anlasses

Kosten

Raummierte ab 2'900.- CHF
inkl. Technikgrundpaket:

Grundpaket Audio

Hauptbeschallung Kling & Freitag
2 Stück Funkmikrofone Sennheiser 6000er Serie (Handmikrofon)
Schallpegelmessgerät

Grundpaket Licht

Ambientelicht mit 16 Stück LED PAR Scheinwerfer
Bühnenfrontlicht mit 4 Stück ARRI 650+ Scheinwerfer

Zusätzliche Technik

Für Video, Band, DJ inkl. technischer Betreuung kann über unseren Partner smARTEc dazugebucht werden.

Verlängerungspauschale

ab 24 Uhr/Stunde: 250.- CHF
für Mitarbeiterkosten Nachtzuschlag

Kontakt

Chicago 1928 | Halle 550

Ricarda-Huch-Strasse, 8050 Zürich-Oerlikon
Tel: +41 58 561 58 50 | **Mail:** info@chicago1928.ch

Dekorations-Partner

Stil & Stiele

Forchstrasse 130, 8032 Zürich
Tel: +41 44 422 44 28 | **Mail:** atelier@stilundstiele.ch

Atelier A

Schaffhauserstrasse 550, 8052 Zürich
Tel: +41 412 40 85 | **Mail:** kaye@atelier-a.ch



Karaoke-Partner

KARA VAN

Tel: +41 76 212 33 45 | **Mail:** info@kara-van.ch



Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

CHICAGO

1928

MENÜVORSCHLÄGE

Apéro 1 – 24.– CHF pro Person

Lavosh | Hummus | Rande
Rindstatar | Polarbot
Zweierlei Flammkuchen mit Speck oder Gemüse

Apéro 2 – 22.– CHF pro Person

Pastrami | Rohschinken | Parmesan
Oliven | Grissini
Pouletspiessli | konfierte Zwiebeln
Pinsa | Ofengemüse | Parmesanspäne
Bruschetta Tomate-Basilikum
Tomate-Mozzarella Spiesse | Pesto | Basilikum

2-Gänge serviert 1 – 59.– CHF pro Person

Kopfsalat | Bulgur | Granatapfel | Kräuter

Rindsentrecôte Café de Paris | Kartoffeln |
Schalotten | Grillgemüse
vegetarisch / vegan
Kohlrabi Risotto | Pistazien | Granny Smith Apfel

2-Gänge serviert 2 – 50.– CHF pro Person

Burrata | Feigen

Geschmortes Whisky Beef Brisket | Bratkartoffeln |
Grillgemüse | Crème fraîche
vegetarisch / vegan
Fregola Sarda | Kirschtomaten | Pesto

3-Gänge serviert – 50.– CHF pro Person

Randensalat | Apfel | Feta | Nüssen

Alpstein Poularde in Panko | blaue Kartoffeln |
Erbsenpüree
vegetarisch / vegan
Venere-Risotto | Kimchi | Cashew | Limette

Mango-Passionsfrucht Sundae

Buffet – 89.– CHF pro Person

Caesar Salat | Bauernspeck | gebeiztes Eigelb
Coxinha Balls | geröstete Peperoni
Geräuchertes Auberginentatar | Topinambur | Focaccia
Lachs Tataki | Sesam | Fruchtbier

Fregola Sarda | Kirschtomaten | Pesto
Kanadisches Heritage Rib-Eye | Rotweinjus
Grillierte Maispouardenbrust | Biersauce
Whisky Beef Brisket
Wilder Brokkoli | Mandeln | Nüsse
Vanille Rüepli
Venere-Risotto | Safranschaum
Rosmarin-Trüffel Kartoffeln

Porter Bier Tiramisu
New York Cheesecake
Brownie Chicago 1928
Fruchtspiesse

Getränkervorschläge

Verrechnung nach Verbrauch

Schaumwein Spumante Rosé Motivo Borgo Molino Raboso, PN, Glera Venetien, IT	51.– CHF
Weisswein Roero Arneis Marco Porello Arneis Piemont, IT	51.– CHF
Rotwein Libertà Collazzi Merlot, CF, CS Toskana, IT	60.– CHF
Bier von der Brauerei Oerlikon	5.55 CHF
Wasser mit ohne Kohlensäure	7.40 CHF
Softgetränke Coca-Cola Coca-Cola Zero Schorle Eistee Orangensaft	4.65 CHF
Kaffee Espresso	4.65 CHF
Tee	5.55 CHF