



# Feiern im Bistro

**BISTRO  
IM GUSS**

Schaffhauserstr. 106  
8180 Bülach  
043 411 51 45  
[kontakt@bistro-imguss.ch](mailto:kontakt@bistro-imguss.ch)  
[www.bistro-imguss.ch](http://www.bistro-imguss.ch)



## ANGEBOT

Feste sollte man feiern, wie sie fallen... Sie möchten einen Anlass bei uns planen? Wir haben das passende Angebot für Sie.

### Im gemütlichen Bistro im Guss

- Ideal für Brunch, Apéro, Geburtstagsfeste, Firmenfeste, Hochzeiten oder Familienfeiern
- Bis zu 50 Personen an Tischen im gemütlichen Bistro mit dem Duft von frischen Backwaren in der Nase
- Partys oder Apéros bis ca. 80 Personen (Stehischen)
- Exklusive verfügbar auf Anfrage

### In einer externen Location mit unseren hausgemachten Produkten

- Ideal für Geburtstagsfeste, Firmenfeste, Hochzeiten, Familienfeiern, Partys oder Apéro
- 1 bis 150 Personen
- Die vorbereiteten Produkte werden von Ihnen im Bistro abgeholt

Unser Ofen ist unser Herzstück. Hier zaubern wir Süßes, Salziges, Weiches, Hartes – alles was Ihr Herz begehrt. Sven, unser Bäcker heizt den Ofen schon frühmorgens ein und Ramona unsere Gastgeberin sorgt dafür, dass das Auge gerne mitisst!

### Kontakt

Im Guss GmbH  
Schaffhauserstrasse 106  
8180 Bülach

043 411 51 45  
kontakt@bistro-imguss.ch  
www.bistro-imguss.ch

## FRÜHSTÜCK UND BRUNCH

### FRÜHSTÜCK ganztags

- Joghurt mit Granola / Birchermüesli ..... 6.50
- Käseplättli ..... 12.00
- Käse-Fleischplättli ..... 13.00
- Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse ..... 14.00
- 2 Eier im Glas aus dem Ofen ..... 7.50
- Waffeln oder Pancakes nach Angebot ..... 14.00

### Kaffee und Tee

- Espresso / Kaffee Crème ..... 4.50
- Cappuccino / Schale ..... 5.20
- Kinder Cappuccino ..... 2.00
- Latte Macchiato ..... 5.50
- Heisse Schoggi / Ovo ..... 5.00
- Chai Latte ..... 5.50
- Teeauswahl aus der Box ..... 5.00

### Brot und Konfi ..... 14.50

- Brotauswahl
- Verschiedene Aufstriche (süss und salzig)
- Heissgetränk



## KINDER ZMORGE

1.50 pro Altersjahr

### ZMORGE

Brot und Konfi  
Brötli und Gipfeli  
Joghurt mit Granola  
Käse- Fleischplättli

Orangensaft  
Heissgetränk

 **to go 22.00**  
ohne Getränke

**29.00**  
pro Person

## BRUNCH

Samstag & Sonntag bis 15 Uhr  
Ab 2 Personen

Brötli und Gipfeli  
Brotauswahl  
Konfitüre, Aufstrich und Butter  
Joghurt mit Granola  
Birchermüesli  
Saisonale Früchte  
Plättli mit Aufschnitt und Käse  
Eierspeise

Prosecco  
Orangensaft  
Heissgetränk

**43.00**  
pro Person

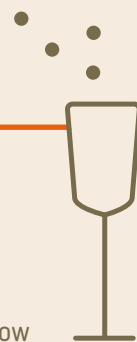
+

Free Flow  
Prosecco

+ CHF 12.00

Heissgetränke  
à discrétion

+ CHF 7.00



## UNSERE APÉRO-PAKETE

### Apérôle

- Kleine Sandwiches gefüllt mit: Fleischkäse, Rohschinken, Frischkäse und Käse
- Hausgemachte kleine «Chäschuechli»
- Saisonaler Streuselkuchen in Stücke geschnitten
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 18.00 pro Person

### Schneugge und teile

- Saisonales Süppchen in der Espressotasse
- Kleine Sandwiches (Frischkäse, Aufschnitt und Käse gefüllt)
- Hausgemachte Chäeschuechli
- Kleine Süssgebäcke: Zimtschnecke, Mohnschnecken, Pain au Chocolat
- Cheesecake
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 28.00 pro Person

### S'volle Programm

- Saisonales Süppchen in der Espressotasse
- Crunchy Meatball mit Asiadip
- Crostini mit Tomatentapenade, Hummus oder Lachstartar
- Hausgemachte Chäschuechli
- Kleine Sandwiches gefüllt mit: Rohschinken, Fleischkäse, Käse und Frischkäse
- Guss Pinsa(s) und Pinsa Rossa(s)
- Süsser Abschluss: Saisonaler Blechkuchen, Süssgebäcke, Tobleronemousse
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 48.00 pro Person

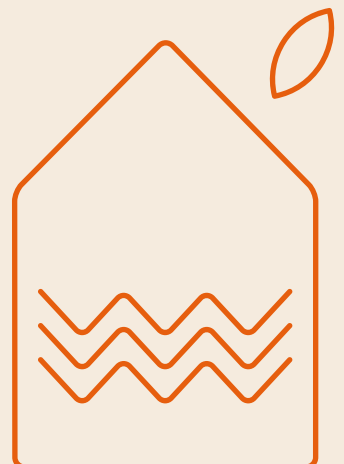
Alle  
Apéro-Pakete  
zum Mitnehmen  
10% Rabatt

## PINSA PLAUSCH

44.00  
pro Person

- Apérogetränk und kleine Apéro Gebäcke
- Pinsa nach Wahl und à discrétion
- Süsser Abschluss

+ Salatschüssel CHF 6.00 pro Person





## GETRÄNKEPAUSCHALEN

### Der Alkoholfreie

- hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade
- hausgemachte Beerenlimonade
- Kaffee, Espresso und diverse Heissgetränke

CHF 8.50 pro Person und Stunde

### Im Guss

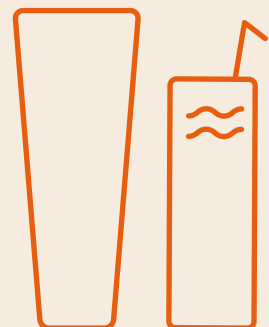
- hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade
- hausgemachte Beerenlimonade
- Blanc de Noir, Pinot Noir, Kümin ZH
- Bülacher Bier, St. Laurentius Craft Beer Hell/Red Ale

CHF 10 pro Person und Stunde

### Deluxe

- Spritzgetränke mit und ohne Alkohol
- Prosecco Glera Rosé, Pinot Noir De Simoni, IT
- Blanc de Noir, Pinot Noir, Kümin ZH
- Bagnolo Riserva, Sangiovese, Vila Bagnolo, IT

CHF 15 pro Person und Stunde



## PERSONALISIEREN SIE IHREN ANLASS

CHF / Person

### Getränke

- Prosecco à discrétion..... 12
- Begrüssungsdrink Gusssspritz (Zitronen-Ingwer-Limonade, Rosé Prosecco und Spritz) ..... 11

## A LA CARTE

### Salziges

- Blätterteig Flûtes 4 Stück ..... 3.5
- Laugenbrezel ..... 3.5
- Crostini: Tomatentapenade, Hummus, oder Lachstartar ..... 4
- Hausgemachte Käseküchlein ..... 4
- Speck Käse-Gipfeli ..... 3.5
- Gemüsewähen ..... 5.5
- Käseauswahl mit Chutney und Früchtebrot..... 12
- Kleine Sandwiches gefüllt: Rohschinken, Fleischkäse, Käse und Frischkäse, Hummus ..... 4
- Fleischkäse aus dem Ofen mit süssem Senf ..... 3.5
- Crunchy Meatball mit Asiadip..... 4.5
- Sandwichestorte mit Füllung nach Wahl..... auf Anfrage
- Zopfherz mit Füllungen nach Wahl..... auf Anfrage

### Süsses

- Zimtschnecke/Mohnschnecke/Schokoschnecke ..... 2
- Pain au Chocolat..... 2
- Svens Schoggikuchen ..... 2
- Saisonaler Blechkuchen..... 2
- Früchtewähe..... 2
- Joghurtcreme mit Beeren ..... 2
- Tobleronemousse..... 2.5

### Kuchen und Torten Auswahl

- Schwarzwälder Torte ..... 50
- Schokoladen Torte..... 50
- Cheesecake mit Kirschen..... 40
- Cheesecake New York Style ..... 38
- Schokoladen Kuchen ..... 40
- Mohncake..... 40
- Zitronencake ..... 40



## KENNEN SIE UNSERE EVENTS?



### BACKWORKSHOP

Gemeinsam mit dem Team, als Familie oder zusammen mit Freunden zum Bäcker werden. Unsere Backprofis führen euch in die Kunst des Backens ein. Es wird fleissig «gezopft», geknetet und geformt. Sie dürfen aus drei Schwergewichtsthemen auswählen: Butterzopf, Sauerteig Brot oder gesundes Brot.

#### Teilnehmer

ab 4 bis 12 Personen

#### Dauer

ca. 2.5 h

#### Verpflegung

- hausgemachte Softdrinks während des Events
- Znüni oder Zvieri
- ein Apéro Getränk pro Teilnehmer
- knusprige Häppchen im Anschluss
- + CHF 15 Pinsa à discrétion
- + Getränkepackages (siehe «Feiern im Guss»)

#### Give Away

Selbst hergestelltes Gebäck kann mitgenommen werden

#### Kosten

CHF 105 pro Teilnehmer

→ Individuelle Kurse gerne auf Anfrage

### GUETZLI BACKEN

Guetzli backen mit unserem Bäckermeister, Ihr Weihnachtsevent als Team. Es wird fleissig ausgestochen, verziert, und genascht – kurz gesagt es wird «guetzlet». Während die Guetzli im Ofen fertig gebacken werden und köstlich duften, geniessen Sie nach getaner Arbeit den wohlverdienten Apéro.

Die Guetzli werden selbstverständlich im Anschluss degustiert. Jeder Teilnehmer erhält reichlich Guetzli zum Mitnehmen – zum selber essen oder grosszügig verschenken.

#### Teilnehmer

ab 6 bis 12 Personen

#### Dauer

1.5 h backen und ca. 1 h Aperitif

#### Verpflegung

- hausgemachte Softdrinks während des Events
- ein Apéro Getränk pro Teilnehmer oder ein Glühwein
- Pinsa Plausch

+ Getränkepackages (siehe «Feiern im Guss»)

+ CHF 15 pro Person für Hauswein à discrétion

#### Give Away

Reichlich Guetzli zum mitnehmen

#### Kosten

CHF 115 pro Teilnehmer

→ Kombinierbar mit dem Package «Tavolata» im Bistro



## TAVOLATA

Ein gemütlicher und genussvoller Abend wie dieser, beginnt mit einem «knusper» Apéro und einem spritzigen Glas Weisswein. Getreu unserem Motto, kommt beim anschliessenden vier Gänge Menu vieles aus dem Ofen. Wir verraten nicht alles, aber so viel: das Highlight ist ein Filet Wellington oder der Schinken im Brotteig – ganz wie es gefällt. Das Fleisch, ummantelt mit dem passenden Teig, wird langsam und zart im Ofen zubereitet. Der gesellige Abend wird von unserem roten Hauswein begleitet und mit einem Dessert sowie Kaffee abgeschlossen.

### Teilnehmer

ab 15 Personen

### Verpflegung

- «Knusper» Apéro
- 2 Vorspeisen
- Hauptgang mit Filet Wellington oder Schinken im Brotteig
- süsser Abschluss
- Wein, Wasser, Kaffee, Tee und Mineralwasser

### Dauer

einen Abend

### Kosten

Variante «Filet» CHF 135 pro Person

Variante «Schinken» CHF 118 pro Person

→ Kombinierbar mit Barbetrieb im Anschluss



## KINDERGEBURTSTAG

Lust auf eine coole Kindergeburtstagsparty? Die Kinder backen gemeinsam mit unserem Profibäcker «Guetzli», Cookies und Muffins, welche bunt verziert werden. Die selbst gebackenen Süssigkeiten und der Kuchen dürfen gleich zum Zvieri genascht werden. Auf Wunsch kann eine Kinderbetreuung organisiert werden (pro fünf Kinder eine Betreuungsperson).

### Teilnehmer

ab 6 bis 20 Kinder

### Dauer

ca. 3 h

(30 min Backzeit und Zeit in der Kinderspielecke)

### Zvieri

- Kindersirup und Wasser
- selbst gebackene «Guetzli»
- Geburtstagskuchen mit Kerzen
- Give Away: Säckli mit Cookies

### Kosten

ab 6 Kinder CHF 45 pro Kind

ab 8 Kinder CHF 38 pro Kind

### Verpflegung für die Erwachsenen

Apéropackages für ein gemütliches Ausklingen (gemäss Eventmappe)

→ Individuelle Wünsche gerne auf Anfrage





## GEBURTSTAGS BRUNCH

Brötli  
handgerollte Gipfeli  
Brot von der Brotstation  
süsse und salzige Aufstriche  
saisonale Konfitüre  
hausgemachtes Birchermüsli  
Joghurt mit Granola  
Saisonale Früchte  
Käse und Fleischplättli  
Frischkäse mit Kräutern



Rührei nach Wahl oder  
Ei im Töpfli mit Frischkäse  
1 Stück Geburtstagskuchen  
Free Flow Rosé Prosecco

1 Glas Orangensaft  
1 Heissgetränk



**59.00**  
pro Person

## E GUETE

Heissgetränke  
à discrétion

+ CHF 7.00

Kinder Brunch  
pro Altersjahr

CHF 1.50

Brunch ohne  
Free Flow  
Prosecco

CHF 52.00



BISTRO  
IM GUSS

## KONTAKT UND ANFRAGEN



**Ramona Göldi**  
Gastgeberin

Im Guss GmbH  
Schaffhauserstrasse 106  
8180 Bülach

043 411 51 45  
kontakt@bistro-imguss.ch  
www.bistro-imguss.ch