



# 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)

# BISTRO IM GUSS



## ANGEBOT

**Feste sollte man feiern, wie sie fallen...  
Du hast Ideen für einen Event? Wir planen  
und setzen um. Bei uns ist vieles möglich.**

Das Bistro ist Ideal für Brunch, Apéro, Geburtstagsfeste, Firmenfeste, Hochzeiten oder Familienfeiern. Bis zu 100 Personen an Tischen und Apéros oder Partys bis zu ca. 150 Personen. Möchtet ihr lieber bei euch zu Hause oder in einer externen Location feiern und dennoch nicht auf unsere hausgemachten Produkte verzichten? Wir helfen gerne dabei, eure Feier zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen!

Petra Siegrist, unsere Gastgeberin, freut sich über deine Anfrage und mit dir gemeinsam deinen Anlass zu planen.

### Kontakt

Im Guss GmbH  
Schaffhauserstrasse 106  
8180 Bülach

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

## ZMORGE UND BRUNCH

### ZMORGE

ganztags

24.50  
pro Person

**Brot, Brötli und Gipfeli**  
**Butter, Konfi, Honig** und unser **Guss-Nella**  
**Joghurt** mit unserem Gussgranola  
**Birchermüesli** mit Haferflocken,  
 Joghurt, Früchten und Nüssen  
**Saisonale Früchte** aus dem Fruchtkorb  
**Frisch gepresster Orangensaft**  
**1 Heissgetränk nach Wahl**



#### Gussplatte

Hart- und Weichkäse (CH),  
 Essiggurken, Tomaten, Salami,  
 Rohschinken

CHF 9.50

#### Kaffee und Tee

- Espresso/Kaffee Creme..... 4.80
- Schale..... 5.20
- Cappuccino kl. oder gr. .... 5.50/6.90
- Flat White ..... 7.90
- Latte Macchiato/Iced Latte..... 5.90
- Latte oder Iced Latte mit Sirup ..... 7.10
- Kinder Cappuccino..... 2.00
- Heisse oder Kalte Schoggi/Ovo ..... 5.20
- Chai Latte ..... 6.00
- Sirocco Teeauswahl aus der Box ..... 5.20
- Hausgemachter  
 Zitronen-Ingwer Tee 3dl/5dl ..... 5.90/7.50

### GUSS BRUNCH

Samstag und Sonntag

45.00  
pro Person

**Vom Buffet à discrétion:**  
**Zopf, Brot, Brötli und Gipfeli**  
**Butter, Konfi, Honig**  
 und unser **Guss-Nella**  
**Joghurt** mit unserer Gussgranola  
**Birchermüesli** mit Haferflocken,  
 Joghurt, Früchten und Nüssen  
**Saisonale Früchte** aus dem Fruchtkorb

#### Am Tisch:

##### Gussplatte

Hart- und Weichkäse (CH),  
 Essiggurken und Tomaten  
 Salami, Rohschinken und Fleischkäse

**Rauchlachs** mit Kräuterfrischkäse,  
 Kapern und Zitrone

##### Rührei nach Wahl

mit Schnittlauch, Speck oder Tomaten  
**oder**

**2 Eier im Töpfli** mit Frischkäse

**Frisch gepresster Orangensaft**

**Heissgetränke à discrétion**



Lust auf etwas prickelndes  
 dazu? Prosecco à discretion

CHF 12.50



**KINDER ZMORGE UND BRUNCH** 2.50 pro Altersjahr

## UNSERE APÉRO-PAKETE

### Zum drii langä

- Gussplättli Käse & Fleisch
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 12.00 pro Person

### Apéröle

- Gemüsesticks mit Sööseli
- Kulinarische Reise mit verschiedenen Pinsas
- Fleischkäswürfeli mit süessem Senf
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 18.00 pro Person

### Schneugge und teile

- Gemüsesticks mit Sööseli
- Kulinarische Reise mit verschiedenen Pinsas
- Saisonales Süppli in der Espressotasse
- Dreierlei verschiedene Quiches
- Fleischkäswürfeli mit süessem Senf
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 28.00 pro Person

### S'volle Programm zum satt werde

- Gemüsesticks mit Sööseli
- Kulinarische Reise mit verschiedenen Pinsas
- Saisonales Süppli in der Espressotasse
- Dreierlei verschiedene Quiches
- Fleischkäswürfeli mit süessem Senf
- Fregola Sarda mit mediterranem Gemüse
- Verschiedene süessi Kuechestückli
- Süsse Überraschung im Gläsli
- Getränke: Mineralwasser vom Brunnen à discrétion

CHF 48.00 pro Person

Alle  
Apéro-Pakete  
zum Mitnehmen  
10% Rabatt

## PINSA PLAUSCH

- Salatschüssel zum Teilen
- Pinsa à discrétion
- Süsser Abschluss

34.00  
pro Person



Apérogetränk  
und Gussplättli

CHF 19.00  
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

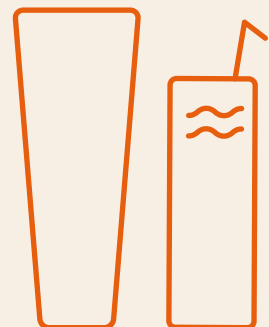
- hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade
- hausgemachte Beerenlimonade
- Blanc de Noir, Pinot Noir, Kümin ZH
- Bülacher Bier, St. Laurentius Craft Beer Hell/Red Ale

CHF 10 pro Person und Stunde

### Deluxe

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

CHF 15 pro Person und Stunde



## SÜSSES

### Kuchen und Torten Auswahl

• Cheesecake New York Style.....	40.00
• Cheesecake mit Himbeer .....	43.00
• Zitronenkuchen.....	43.00
• Rüeblikuchen .....	43.00
• Schoggikuchen .....	48.00
• Sachertorte .....	60.00

## INDIVIDUELLE WÜNSCHE?

Selbstverständlich könnt ihr die Packages sowohl mit herzhaften als auch süssen Köstlichkeiten aus unserer Theke und Speisekarte ergänzen. Ebenso habt ihr die Möglichkeit, euren Anlass durch eine individuelle Auswahl aus unserer Getränkekarte persönlich zu gestalten.

Für weitere Wünsche und Anpassungen steht euch Petra Siegrist gerne zur Verfügung.

### Petra Siegrist Gastgeberin

Im Guss GmbH  
Schaffhauserstrasse 106  
8180 Bülach

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



## 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 Schwergewicht-themen 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

1.5h 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 4-Gang-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
- Zwei 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? Bei uns wird es kreativ, die Kinder formen, backen und verzieren gemeinsam mit dem Profi. Im Anschluss wird der Geburtstagskuchen und die gebackenen Süssigkeiten zum Zvieri genascht, was übrig bleibt, darf mit nach Hause genommen werden. Ein Geburifest das für Kinder und Eltern in Erinnerung bleibt.

### Teilnehmer

ab 6 bis 20 Kinder

### Dauer

ca. 3 h  
(45-60 min Backzeit und Zeit in der Kinderspielecke)

### Zvieri

- Kindersirup und Wasser
- Selbst gebackene «Süssigkeiten»
- Schokoladenkuchen als Geburtstagskuchen
- Give Away: Säckli allem selbst Gebackenen

### Kosten

ab 6 Kinder CHF 45 pro Kind

ab 8 Kinder CHF 38 pro Kind

### Verpflegung für die Erwachsenen

Apéropackages für ein gemütliches Ausklingen

→ Individuelle Wünsche gerne auf Anfrage





## KOCH-DINNER

Ein Dinner unter Freunden und Gästen ganz ohne Vorbereitungsstress – dies klingt doch nach einem entspannten Abend? Und weil die besten Gespräche sowieso in der Küche stattfinden, starten Sie hier mit einem ausgiebigen Apéro und dazu unsere Pinsa-Ecken. Und jetzt wird aber gemeinsam angepackt, denn das kulinarische Highlight des Abends kochen Sie gleich selbst. Unter fachlicher Anleitung eines Profis zaubern Sie gemeinsam ein 3-Gang-Menu. Dieses geniessen Sie dann in geselliger Atmosphäre im Restaurantbereich. Perfekt für Teambuilding oder besondere Anlässe – eine Gelegenheit, sich besser kennenzulernen und unvergessliche Momente zu erleben.

### Teilnehmer

ab 6 Personen

### Verpflegung

- Apéro und Pinsa-Ecken
- Saisonales 3-Gang-Menu unter Anleitung des Kochprofis
- Wein beim Kochen und Essen
- Wasser, Kaffee/Tee
- Rezepte zum Mitnehmen

### Dauer

ca. 4h

### Reservation

Abends: täglich

Tagsüber: auf Anfrage buchbar

### Kosten

CHF 130 pro Teilnehmer

→ Individuelle Kurse gerne auf Anfrage

## SEMINAR

Unser Seminarangebot orientiert sich an Ihren Bedürfnissen. Der separate Raum gegenüber von unserem Bistro steht für Halbtages- und Ganztagesbuchungen zur Verfügung. Im Grundpaket sind die Rummiete, Utensilien, Getränke und Brainfood inkludiert. Das Angebot kann beliebig mit verschiedenen Upgrades und Pausen ergänzt werden.

### Grundpaket (ab 10 Personen)

Wasser, Sirup, Fruchtsaft und «Brainfood» und die ImGuss-Box mit allen benötigten Utensilien

### Halbtags (CHF 25 pro Person):

08.00-12.00 Uhr, 13.00-17.00 Uhr

### Ganztags (CHF 45 pro Person): 08.00-17.00 Uhr

### Im Guss Upgrade

- Beamer & Leinwand (CHF 120)
- Kaffeemaschine «à discrétion» direkt im Raum (CHF 65)

### Weitere Pakete dazu...

#### Kaffeepause (CHF 12 pro Person)

In der Pause servieren wir im Bistro Kaffee, Tee, Gipfeli und Gebäck

#### Mittagspause (CHF 25 pro Person)

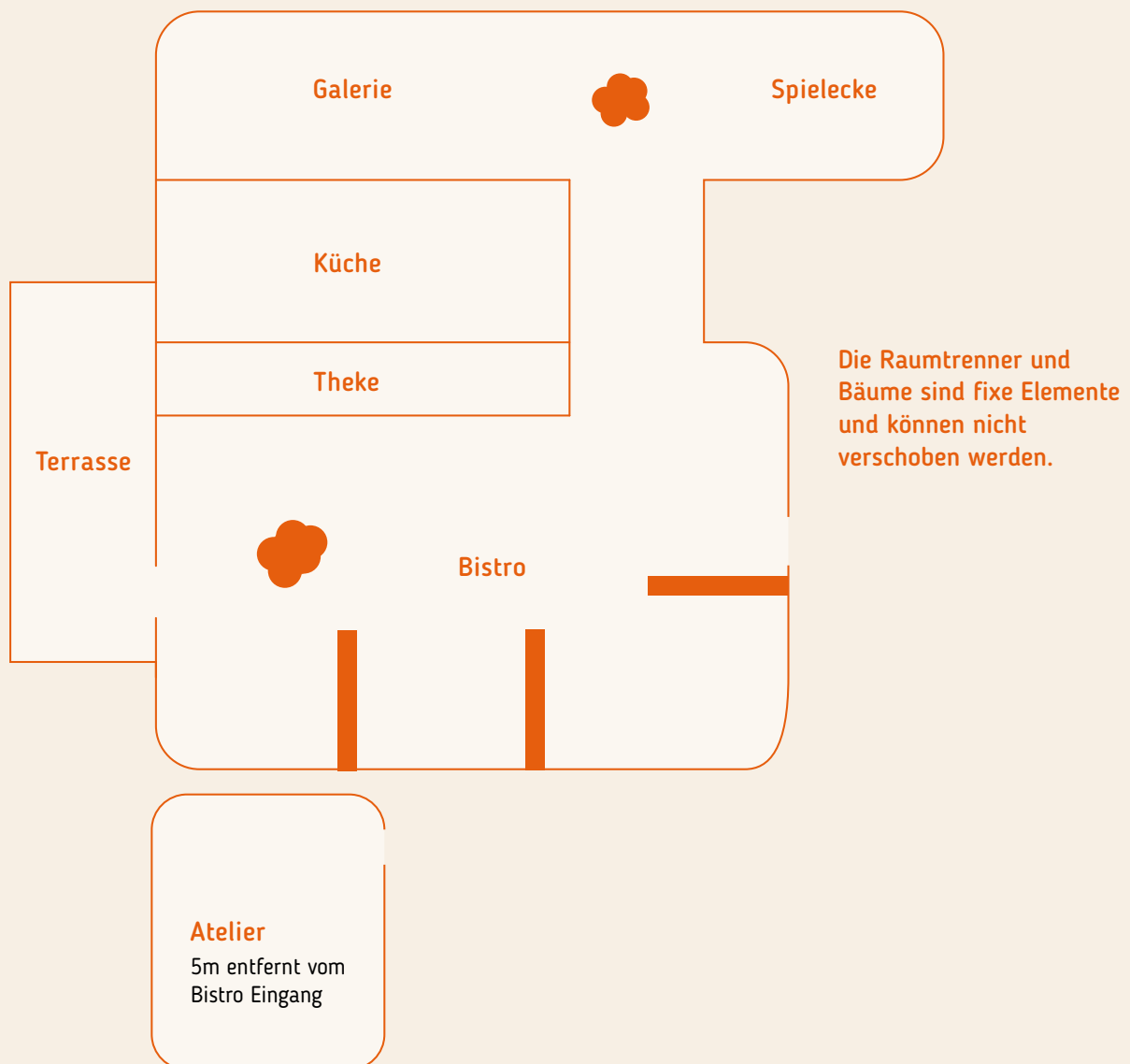
Am Mittag stehen die Salatschüsseln bereits auf dem Tisch. Die Gäste geniessen unser Mittagsmenü inklusive kleines Dessert bei uns im Bistro Im Guss.

#### Feierabend (CHF 15 pro Person)

Nach getaner Arbeit werden die Stifte weggelegt und die Laptops zugeklappt. Es gibt einen Szenenwechsel ins Bistro, wo unsere Pinsaecken sowie Hausapérogetränke bereitstehen. Hier können sie den Tag in gemütlicher Runde ausklingen lassen.

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Räumlichkeit	Sitzend	Stehend	Meeting/GV
Bistro	60 Personen	90 Personen	70 Personen
Galerie	40 Personen	60 Personen	50 Personen
Exklusiv (Bistro + Galerie)	100 Personen	150 Personen	-
Atelier	30 Personen	50 Personen	40 Personen
Terrasse	1-30 Personen	50 Personen	-



BISTRO  
IM GUSS

## KONTAKT UND ANFRAGEN



**Petra Siegrist**  
**Gastgeberin**

Im Guss GmbH  
Schaffhauserstrasse 106  
8180 Bülach

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