



SAMIGO

A M U S E M E N T

EVENTS 2024



GRILL & CHILL

Unkompliziert und für jeden etwas dabei - unser Grill & Chill auf dem Rooftop mit Sicht auf den glitzernden Züri See. Gäste bedienen sich am Buffet und bekommen frisches Fleisch vom Grill. Von herzhaft bis süss servieren wir regionale Produkte, die frische Zubereitung sowie eine hohe Produktqualität stehen bei uns an oberster Stelle. Unser Angebot kann individuell natürlich angepasst werden.

UNSER GRILL & CHILL ANGEBOT

APERRO

- Beef Tatar, Kartoffel-Crunch, Jalapeno-Mayo, Pickles
- Lachs Ceviche, Gurke, Peperoni, rote Zwiebeln
- Creamy Shrimps, Cocktailcrevetten, Sauerrahm, Limette, Avocado
- Mini Chicken Burgers, Buttermilk Chicken, Chili-Mayo, Coles Slaw
- Cauliflower Wings, Korean BBQ Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln
- Falafel, Humus, Tomaten, Gurken, Tahini

BUFFET

- Caesar Salad, Baby Lattich, Joghurt Dressing, Croutons, Parmesan
- Buffalo Mozzarella, Heirloom Tomaten, Basilikum, Pinienkerne
- Randen, Kohlrabi und Apfel
- Grüne Bohnen, Kefen, Haselnuss und Orange
- Asian Slaw
- Kabis, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen

GRILL

- Rinds Flank Steak, Chimichurry
- Pouletschenkelsteak, Pico de Gallo
- Zufikerli (Schweins oder Lamm-Kalbs Bratwürste)

HOT BUFFET

- Gebratener Lachs, Limetten-Kräuter Salsa
- Grillkäse, Hot Honey, Datterini Tomaten
- Mariniertes Tofu, Grilliertes Gemüse, Kichererbsen
- Rosmarinkartoffeln
- Geröstetes Sommergemüse

DESSERT

- Cake Pops (Schokolade, Himbeer, Karamel)
- Macaroons
- Veganes Kokosnuss Panna Cotta mit Heidelbeeren

CHF 110.- pro Person

ADD ONS

Zu unserem Grill & Chill kannst du individuell noch folgende Packages dazubuchen:

Prime Cuts Grill 25.- pro Person

- Tomahawk
- Rib Eye
- Beef Sliders

Seafood Station 25.- pro Person

- Austern
- Pulpo Salat
- Lachs Ceviche, Gurke, Peperoni, rote Zwiebeln

Bao und Momos Station 20.- pro Person

- Baos mit Crispy Chicken, pulled Beef Short Rib
- Baos mit Crispy Tofu und Austernpilzen
- Tenz Momos (Rind, Vegi, Vegan)

Taco Station 20.- pro Person

- Pulled Beef, Chicken, Chipotle-Crema, Pickles, Ananas Salsa
- Smoked Tofu, pulled Oyster Mushrooms, Chipotle Mayo (Vegan), Pickles

Ice Cream Trolley 10.- pro Person

- Ice Cream Trolley mit 6 Flavours
- Toppings & Cookies

Midnight Snack 20.- pro Person

- Pizza, Mini Burgers, Hot Dogs & Curry Wurst



TAVOLATA

TEILEN MACHT SPASS! WIR SERVIEREN ALLES IN DER MITTE DES TISCHES UND GÄSTE BEDIENEN SICH NACH HERZENSLAUNE.

- Rinds Tatar, Crispy Potatoes, Jalapeno-Mayo, Pickles
- Caesar Salat, Baby Lattich, Joghurtdressing, Croutons, Parmesan
- Burrata, Basilikum Pesto, Tomaten, Pinienkerne
- Mini Chicken Burgers, Brioche Bun, Coleslaw, Chili Mayo
- Falafe, Humus, Tomaten, Gurken, Tahini

- Pizza Auswahl

- Dessert, Tagesdessert
- Glace Auswahl

CHF 69.- pro Person

FLYING DINNER

WIE DER NAME SCHON VERRÄT - UNSERE KULINARISCHEN HIGHLIGHTS FLIEGEN DURCH DIE LUFT ;-) GÄSTE NEHMEN DIE SPEISEN IM STEHEN ZU SICH.

Cold

- Rindstatar, Kartoffelstroh, Eigelb, Jalapeno-Mayo, Pickles
- Lachs Ceviche, Peperoni, rote Zwiebeln, Datterini
- Caesar Salad, Baby Lattich, Joghurt-Dressing, Parmesan
- Mini Poke Bowl (Vegan möglich), Tuna/Vegi, Reis, Edamame, Ponzu, Wasabi
- Chinese Noodle Salad (Vegan), Kabis, Frühlingszwiebeln, Karotten, Sesamdressing

Hot

- Truffle Mille Feuille (Vegi), Trüffel, Kartoffel, Trüffel-Aioli, Pecorino
- Cauliflower Wings (Vegan), Korean BBQ Sauce, Sesam, Koriander-Kresse
- Mini Chicken Burger, Buttermilk Chicken, Coleslaw, Brioche
- Palestine Grill Falafel, Tahini Sauce, Humus, Fladenbrot
- Shortrib Bao, Pulled Short Rib, Steam Bun, Miso Mayo, Pickles

Sweet

- Cake Pops
- Macaroons

CHF 89.- pro Person



GESAMTES HAUS

Kapazität: 100 bis 400 Personen
Seated: 100 / Buffet & Flying: 300

Umsatzgarantie: 30'000 CHF, Miete 3'000 CHF

In der Miete mit inbegriffen:

- Standard Bestuhlung (Lounges, Tische und Stühle und Stehtische)
- Innenbar
- W-LAN
- Vorhandene Technik (Licht- und Tonanlage, DJ-Pult, 2 Mikrofone)
- Standard Reinigung & Standard Personal

Witterung: Bei kleinen Regenschauern, schützen euch unsere Segel sowie Schirme - bei starkem Regen oder Sturm gibt es die Möglichkeit, ihren Anlass im Innenraum / Restaurant durchzuführen.

RESTAURANT

Kapazität: bis 300 Personen
Seated: 150 / Buffet & Flying: 300

Umsatzgarantie: 20'000 CHF, Miete: 2'500 CHF

In der Miete mit inbegriffen:

- Standard Bestuhlung
- W-LAN
- Vorhandene Technik (Licht- und Tonanlage, DJ-Pult, 2 Mikrofone)
- Standard Reinigung & Standard Personal

Mögliche Menü Varianten:

- Seated Dinner mehrgängiges Menü
- Flying Dinner
- Buffet

GESAMTES HAUS INKL. GARTEN

Kapazität: bis 650 Personen

Umsatzgarantie: 80'000 CHF, Miete: 8'000 CHF

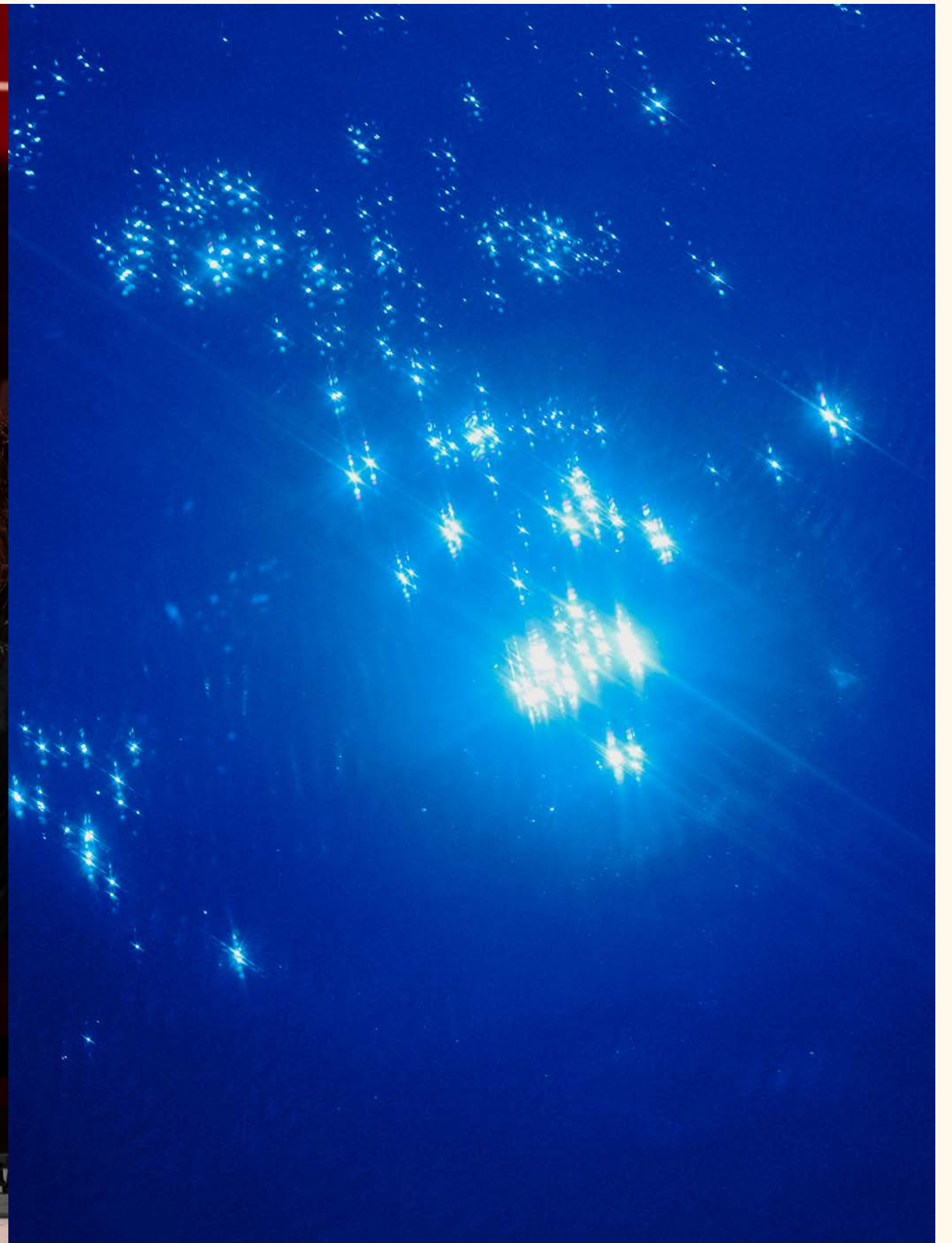
In der Miete mit inbegriffen:

- Standard Bestuhlung
- Innenbar
- W-LAN
- Vorhandene Technik (Licht- und Tonanlage, DJ-Pult, 2 Mikrofone)
- Standard Reinigung & Standard Personal

Mögliche Menü Varianten:

- Grill & Chill BBQ Buffet, Rooftop
- Flying Dinner, Rooftop und Innenrestaurant
- Seated Dinner, Innenrestaurant (bis max. 150 PAX)





INFO

BANKETT / GARTEN

Bei einer Gruppe von 16 bis 100 Personen im Sommer und 60 Personen im Winter habt ihr als Bankett die Möglichkeit, euch auf mehreren Tischen zu verteilen und ein im Vorhinein ausgewähltes Menü zu geniessen.

GANZES HAUS

Gruppen von bis zu 650 PAX haben die Möglichkeit, das gesamte Haus für einen exklusiven Event zu mieten. Auch das Menü ist variabel. Im anschliessenden Verlauf sind alle weiteren Angaben zu finden. In einer ersten Offerte können wir euch alle wichtigen Informationen dazu mit den jeweiligen Preisen und Menüoptionen je nach gewünschter Personenanzahl geben.

GETRÄNKEPREISE

Alle Getränke werden nach Verbrauch und zu unseren Kartenpreisen verrechnet.

UMSATZGARANTIE

In der Umsatzgarantie inbegriffen sind lediglich das Essen und Getränke. Anderweitige Kosten, wie Dekoration, etc. werden hier nicht mit eingerechnet.

ZUSATZKOSTEN

Alle zusätzlichen Services wie z.B. Security, Techniker, Deko, Empfang etc. können bei Bedarf hinzugebucht werden. Hierbei handelt es sich um zusätzliche Kosten, die nicht in die Mindestkonsumation mit einberechnet werden.

BESICHTIGUNG & DETAILABSPRACHE:

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten und beraten Sie persönlich. Wir danken Ihnen für eine Terminvereinbarung im Vorfeld.

DEKORATION/BLUMEN:

Bei der Wahl Ihrer Dekoration oder Blumen sind wir Ihnen gerne behilflich. Mitgebrachte Dekorationen können frühestens am Tag des Events angeliefert werden und müssen spätestens auf darauf folgenden Tag abgeholt werden. Nicht eingesamelte Dekoration/Material wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

MENÜAUSWAHL:

In unseren Offerten finden Sie abgestimmte Menüvorschläge. Selbstverständlich stellt Ihnen unser Küchenchef nach Möglichkeit gerne ein Menü nach Ihrem Gusto zusammen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, lediglich ein Menü zusammen zu stellen. Vegetarier und spezielle Diät-Menüs werden individuell berücksichtigt.

KAPAZITÄT RESTAURANT / BAR / ROOFTOP & GARTEN:

Garten Bankett:	100 PAX
Restaurant Bankett:	150 PAX
Restaurant Party:	450 PAX
Rooftop Bar Flying:	80 PAX
Rooftop / Terrasse Flying:	400 PAX
Rooftop Party:	600 PAX

PAX = Personen

ANFAHRT / PARKPLÄTZE:

Gibt es beim Hafen Enge.

ÖV:

Tram Nr. 5 ab Bürkliplatz/Bellevue:
Haltestelle Rentenanstalt
Bus Nr 161/165 ab Bürkliplatz:
Haltestelle Schweizer Rück

ZUSTÄNDIGKEIT:

Der Vertrag untersteht schweizerischem Recht. Der Ort von Gerichtsstand ist Zürich.

NICHTRAUCHER:

Bitte beachten Sie, dass im gesamten Innenbereich des Restaurants das Rauchen untersagt ist. Möglichkeiten bestehen auf unserem Rooftop, Bar, Garten oder vor dem Haus.

REINIGUNG:

Die Zuständigkeiten und die Kosten für die Grundreinigung der Räumlichkeiten unterliegen dem Betrieb. Bei grösserer Verunreinigung durch den Kunden wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Konfettikanonen sind nicht erlaubt.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN:

Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte nach Ihren Wünschen und reservieren Ihnen das gewünschte Datum. Die Optionsfrist entnehmen Sie bitte der Offerte. Nach Ablauf dieser Frist verfällt Ihre Option und wir geben das Datum wieder frei.

SERVICEPERSONAL VERLÄNGERUNG:

Bis 24.00 Uhr steht Ihnen unser Servicepersonal ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung. Ab 24.00 Uhr (Veranstaltungsende max. 02.00) erlauben wir uns, einen Nachtzuschlag zu verrechnen:

Grundgebühr pro Stunde	CHF 100
Empfangspersonal	CHF 70.-
Garderobepersonal	CHF 50.-
Service- und Barpersonal	CHF 50.-
Chef de Service	CHF 70.-
Sicherheit	CHF 80.-
Techniker	CHF 80.-

Die Personalkosten werden nach Aufwand (pro MitarbeiterIn und Stunde) verrechnet.

TECHNIK:

Wir stellen einen Techniker zur Verfügung. Dieser kostet CHF 80. die Stunde. Gerne mieten wir für Sie jegliche Veranstaltungstechnik auf Anfrage bei unserem Partner FSL. Die Offerte von FSL wird nicht an der Umsatzgarantie angerechnet.

SICHERHEIT/SECURITY:

Samigo arbeitet mit einer Partnerfirma. Gerne stellen wir Ihnen diese bei Bedarf zur Verfügung. Je nach Anlass kann der Betreiber auf ein Sicherheitsdispositiv bestehen. Bei Events mit einer Personenzahl ab 100 bestehen wir auf Sicherheitspersonal.

MUSIK & UNTERHALTUNGSPROGRAMM:

Gerne sind wir Ihnen bei der Vermittlung und Organisation von Musikern, DJs und Künstlern behilflich. Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung im Unterhaltungsbereich. Leider ist das spielen von verstärkter Musik und das machen von Durchsagen auf dem Rooftop, sowie im Garten nicht erlaubt. Bei nicht einhalten an diese Vorschrift, tragen Sie die vollen Kosten, Verantwortung und die Folgen. Wir behalten uns Eingriffe vor, direkt bei Nichteinhaltung am Abend. Ab 22 Uhr gilt Nachtruhe, per Gesetz. Samigo übernimmt keine Haftung.

STORNIERUNG:

Eine Stornierung des Events wird frühestmöglich erwünscht. Bei mehr als 30 Tagen vor dem Event wird eine einmalige Gebühr von CHF 150 für den bürokratischen Aufwand verrechnet.

Bei Absage innerhalb 16 bis 30 Tagen vor Anlassdatum verrechnen wir 30% der garantierten Leistung.


Bei Absage innerhalb 4 bis 15 Tagen vor Anlassdatum verrechnen wir 50% der garantierten Leistung.

Bei Absagen innerhalb 72h vor Anlassdatum wird die gesamte garantierte Leistung in Rechnung gestellt.

ZAPFENGELD:

Sollten Sie einen speziellen Getränkewunsch haben, der sich nicht auf unserer Getränkekarte befindet, bestellen wir diesen gerne bei unseren Partnern für Ihren Anlass.

AGBs



**SAMIGO AMUSEMENT AG
MYTHENQUAI 59
8002 ZÜRICH
INFO@SAMIGO.CH**