

MEETING AND WORKSHOPS

INHALT

1. THE ARTISAN

2. MEETING PACKAGES

3. UPGRADES

4. RAUMÜBERSICHT

5. FAQ

6. ANFAHRT, KONTAKT UND TEAM



THE ARTISAN

The Artisan - Liebe für artisanale Produkte aus lokalem Anbau und Produktion sowie für den Bio-Garten, den wir mit unseren Nachbarn teilen. The Artisan ist ein lebendiges Quartier-Restaurant, eine grüne Oase mitten in Wipkingen, die zum Verweilen einlädt.

Die gemütliche Garten-Atmosphäre, die unser Restaurant zu jeder Jahreszeit bietet, ist aber auch ein Ort, der sich sehr gut für Workshops, Seminare & Tagungen eignet. Hier kann man der Kreativität freien Lauf lassen und mit Blick auf den Urban Garden Konzepte in einem völlig neuen Licht erarbeiten. Dabei wird euch dass The Artisan-Team einen Lunch mit der gewohnten Leidenschaft für innovative Küche und regionale Produkte servieren. In den Kaffeepausen könnt ihr euch in den warmen Sommermonaten auf unserer grossen Garten-Terrasse und im Nachbarschaftsgarten die Beine vertreten und eure Gedanken neu sortieren.

Was macht The Artisan besonders für euer Meeting?

- abwechslungsreiches Interieur
- ruhige & entspannte Atmosphäre für eine hohe Produktivität
- naturverbunden
- zentrumsnah & gut erreichbar
- frische, vollwertige Zutaten, teils aus dem eigenem Garten
- saisonale, lokale Küche mit internationalem Flair
- moderne technische Ausstattung
- angrenzende Terrasse im urban Garden
- Ausergewöhnliche Teambuilding Upgrades
 - (z.b Kräuter Wanderung - sieh Teambuilding upgrades)



MEETING PACKAGES

HALBTAGESPAUSCHALE

ab 10 Personen

Willkommens-Kaffee
Kaffeepause
3 Gang Lunch

99

GANZTAGESPAUSCHALE

ab 10 Personen

Willkommens-Kaffee
Kaffeepause
3 Gang Lunch
Kaffeepause

139

INBEGRIFFEN

Raummiete
Schreibmaterial
Wasserkonsumation
Beamer
Leinwand
Flipchart
Internet

Inkl.
inkl.
inkl.
inkl.
inkl.
inkl.
inkl.



Pauschale nur unter der Woche bis 17
Halbtagspauschale bis/ab 13 oder nach
Vereinbarung
Pauschale - Preis pro Person

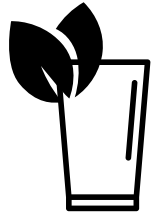
TEAMBUILDING UPGRADES

Kräuterwanderung
Naturweine Verkostung
Urban Imkerei Workshop
Mindfulness training

Auf Anfrage



UPGRADES



Frisch gepresster Orangensaft 1L	15
Frisch gepresster Saisonsaft 1L	25
Hausgemachte Eistees & Limonade 1L	13
Kaffee - unlimitiert pro Person	5



ARTISAN BURGER LUNCH *	15
Vegetarischer Garden Burger, Crispy Chicken Burger oder Dry aged Beef Burger Auswahl	

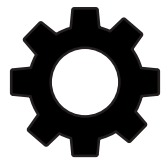
ARTISAN GARDEN LUNCH*	15
Das Beste aus unserem Garten. Natürlich, saisonal und gesund	

ORGANIC VEGETARIAN *	22
Reines Bio Gemüse von regionalen Produzenten (Auch ``Plant Based`` möglich) *Upgrade - Aufpreis zur Pauschale	

Flipchart (Extra - Preis pro Stück)	60
Pinnwand	60
Pointer	25

Weitere Technische Einrichtung auf Anfrage erhältlich: - Beleuchtung, Ton-Anlage, Podium, Zusätzliche Beamer ...	Auf Anfrage
---	-------------

Raumdekoration, Blumen	Auf Anfrage
------------------------	-------------





RAUMÜBERSICHT

Raummiete - Seminar & Workshop & others

Planst Du einen eigenen Anlass und brauchst Du The Artisan nur als Location

Ganztags CHF 1800 bis 17 Uhr

Halbtags CHF 900 bis / ab 13 Uhr

Verfügbarkeit von Montag bis Freitag

Restaurant 155m²

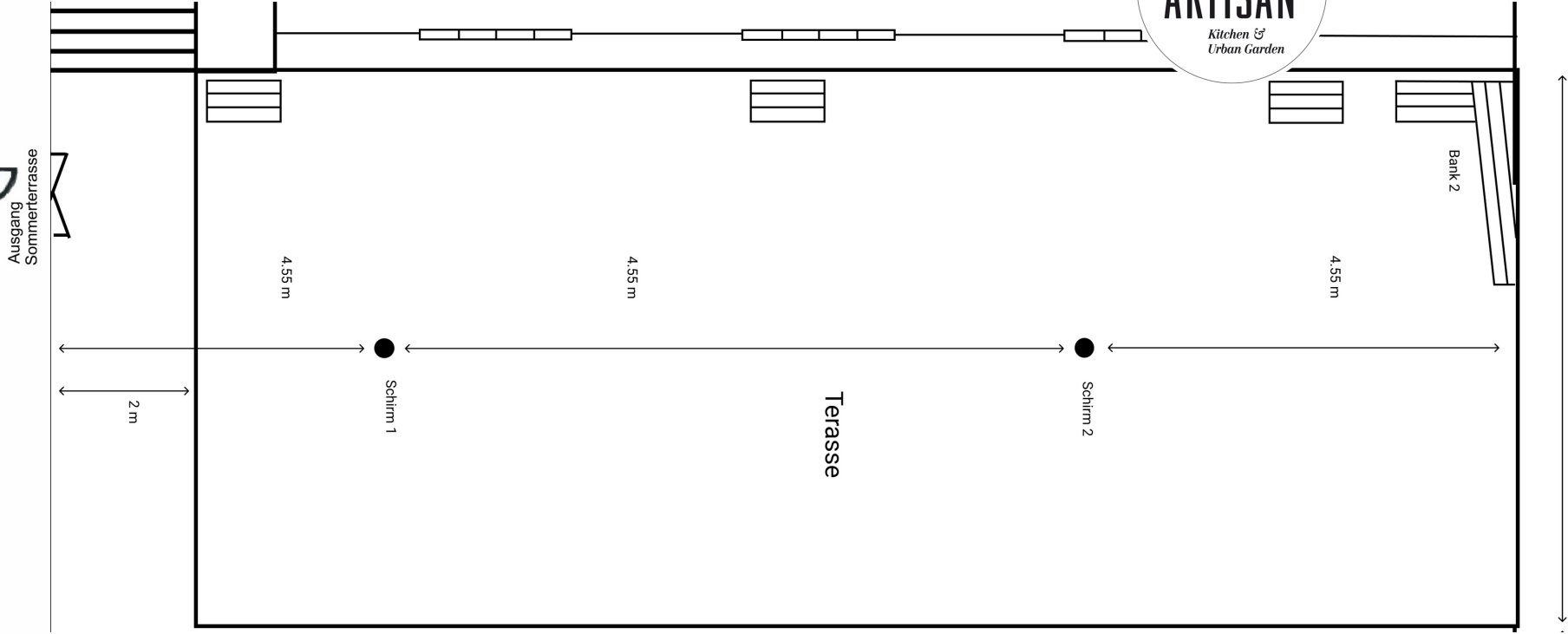
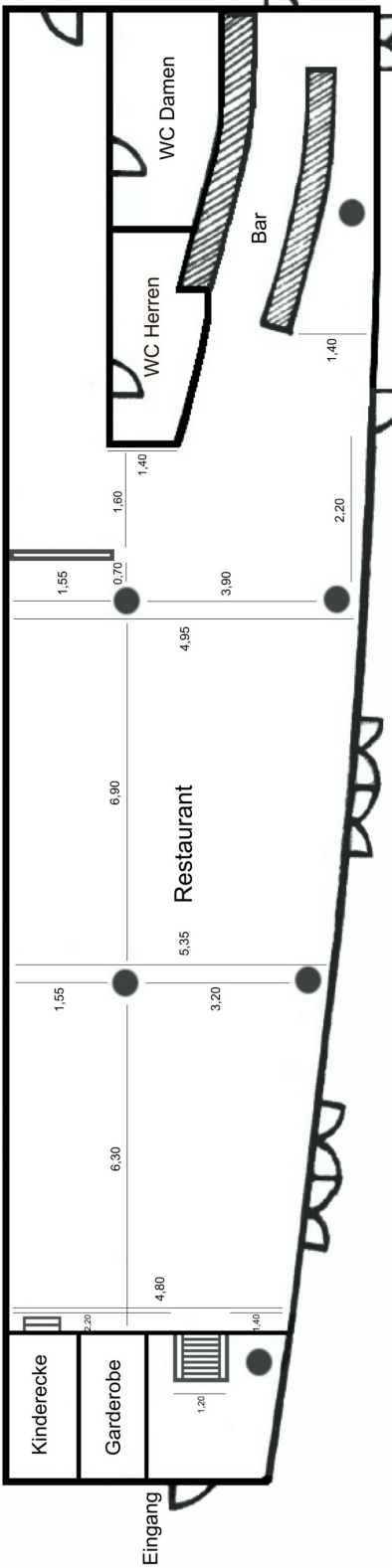
Das Restaurant bietet mit seinen hängenden Pflanzen ein gemütliches Interieur. Die bodentiefen Fenster ermöglichen ein Arbeiten mit viel Tageslicht, frischer Luft und einen tollen Blick in den urban Garden. In dieser grünen Umgebung genießt man eine entspannte und sehr angenehme Arbeitsatmosphäre, in der man sich wohlfühlen kann. Hier gibt es ausreichend Platz für Kreativität und Produktivität.

Terrasse 160 m²

Auf unserer grossen Terrasse inmitten der Gärten unserer Nachbarn und unseren Gemüsebeeten, gelingt es einem sofort den Kopf frei zu bekommen und sich von der Natur inspirieren zu lassen. Hier spielt es keine Rolle welche Art Event, ob Workshop, Seminar oder Fotoshooting, in dieser einmaligen Location mitten im Grünen gelingt einfach Alles.



BESTUHLUNG UND GRUNDRISS



BESTUHLUNG	RESTAURANT (PAX)	TERRASSE (PAX)
------------	---------------------	-------------------

 KONZERTBESTUHLUNG	70	100
 STUHLKREIS	30	50
 PARLAMENTARISCH	40	40
 U-FORM	30	40
 BLOCKBESTUHLUNG	30	30
 TISCH INSELN (GRUPPEN ARBEIT)		Auf Anfrage

FAQ

Gibt es Parkplätze?

In der Tiefgarage vom angrenzenden Coop sind gebührenpflichtige Parkplätze vorhanden

Wann kann das eigene Equipment gebracht werden?

Gerne dürft ihr euer Equipment bereits am Vortag bei uns deponieren

Wie sind die Zahlungsbedingungen, ist eine Anzahlung nötig?

Es wird eine Anzahlung in Höhe der Raummiete verrechnet.

Wie sind die Stornokonditionen?

Sollte das Meeting innerhalb 30 Tagen vor dem eigentlichen Termin storniert werden, werden wir 50% der Raummiete verrechnen. Bei Stornierungen bis zu 3 Tagen vor dem Termin, werden die Kosten in vollem Umfang verrechnet.

Bis wann kann spätestens die definitive Teilnehmerzahl bekannt gegeben werden?

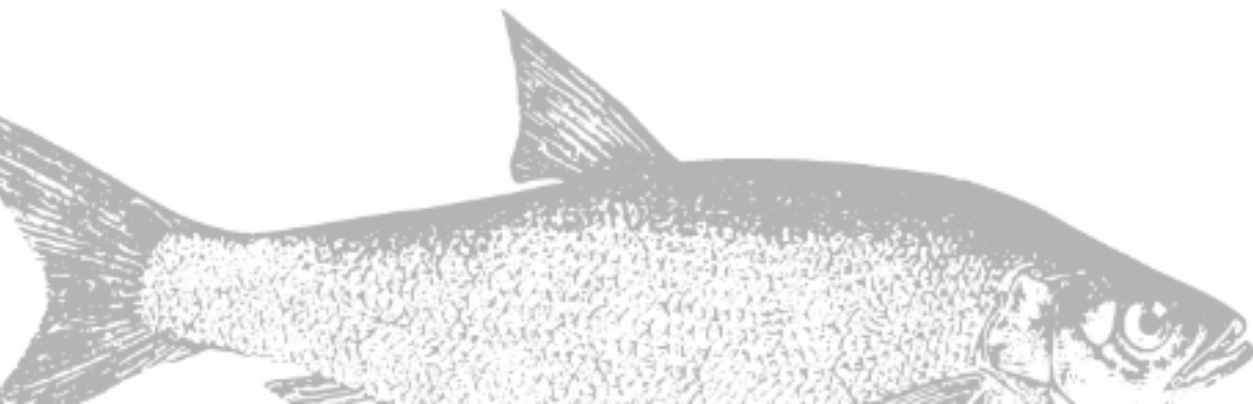
Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir bis spätestens 24h vor dem Event.

Ist eine Besichtigung der Räumlichkeiten im Voraus möglich?

Selbstverständlich können Sie sich gerne vor Ort ein Bild von den Gegebenheiten machen. Machen Sie einfach per Mail oder Telefon einen Termin mit uns aus.

Gibt es Alternativen für Allergiker/Veganer oder Unverträglichkeiten?

Natürlich werden wir Ihnen unter Angaben der genauen Anzahl und Art von Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegetarier oder Veganer eine entsprechende Alternative anbieten.



ANFAHRT, KONTAKT UND TEAM

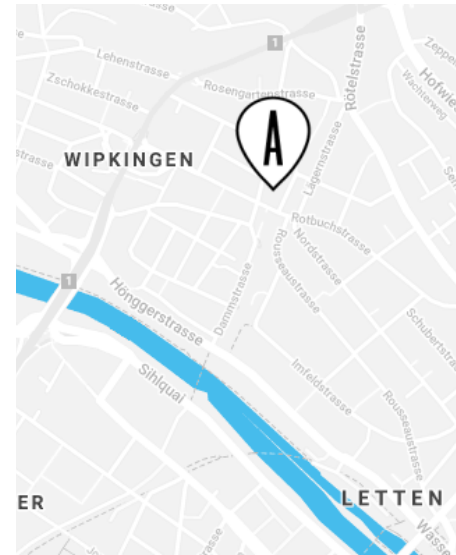


Anfahrt

Bahnhof Wipkingen - 1 Haltestelle von Zürich HB
Bus Station 33, 46
Parkplätze sind in der Tiefgarage vorhanden -
Zufahrt über die Scheffelstrasse 12, 8037 Zürich

Kontakt & Team

THE ARTISAN
Nordbrücke 4
8037 Zürich-Wipkingen
restaurant@theartisan.ch
044 501 35 71



Miro Komarek
Geschäftsführer



Sarina Belz
Stv. Restaurantmanagerin



Corin Schmid
Küchenchefin



Mark Thommen
Co-founder &
Lead Partner