



Mellow

EVENT LOCATION

— ZÜRICH —

Private Veranstaltungen

FEIERN. GENIESSEN. ERLEBEN.

Die besondere Location
für unvergessliche Momente
in Zürich.



GEBURTSTAGE



FIRMENANLÄSSE



HOCHZEITEN



INDIVIDUELL
PLANBAR

CREATING UNFORGETTABLE MOMENTS



EVENTLOCATION

KONDITIONEN
MELLOW EVENTLOCATION

	Mietpreis Mellow Eventsaal ink. Der gesamten Infrastruktur, Sound-, Lichtanlage	150.- CHF pro Std.
	Personal	1 inbegriffen
	Endreinigung	180.- CHF

Bei Bezug einer Cateringspauschale (Essen) aus unserem Haus ab 40 Personen, erlassen wir Ihnen den gesamten Mietpreis inklusive einem Personal von sieben Stunden.

Getränke werden ausschliesslich durch die Mellow Eventlokation gestellt. Alle Getränke können einzeln, pro Flasche oder als Package bezogen werden.



◆ MELLOW BEVERAGE COLLECTION ◆

	COLLECTION	PREIS P.P.
	MELLOW BREEZE Softdrink/ Saft/ alkoholfreies Bier oder Prosecco/ Kaffee	CHF 25.-
	MELLOW HARMONY Weiss-/ Rotwein/ Prosecco/ Bier/ Softdrink/ Saft/ Kaffee	CHF 56.-
	MELLOW SUNSET Aperitif (Aperol Spritz, ect.)/ Weiss-/ Rotwein/ Prosecco/ Bier/ Softdrink/ Saft/ Kaffee	CHF 67.-
	MELLOW AFTERGLOW Longdrinks/ Aperitif/ Weiss-/ Rotwein/ Prosecco/ Bier/ Softdrink/ Saft/ Kaffee	CHF 99.-
	MELLOW ÉTOILE Signature Cocktails/ Longdrinks/ Aperitif/ Weiss-/ Rotwein/ Prosecco/ Bier/ Softdrink/ Saft/ Kaffee	CHF 125.-
	MELLOW GRAND RESERVE Champagne Billecart-Salmon Section/ Longdrinks/ Aperitif/ Weiss-/ Rotwein/ Prosecco/ Bier/ Softdrink/ Saft/ Kaffee Inklusive: ✓ Le Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut ✓ Le Rosé Extra Brut	CHF 159.-



Für jede Anlass das passende Paket

Unsere Getränkekollektionen sind speziell für Ihre Feier zusammengestellt und bieten eine erlesene Auswahl an Spirituosen, Drinks, Bieren und Weinen.

*Sie geniessen -
Wir kümmern uns um den Rest*



EVENTLOCATION

UNSERE FOOD PAKETE

Kulinarische Highlights
für jeden Anlass



1

FINGER FOOD APERO

FEINE HÄPPCHEN

AB 46.- CHF
PRO PERSON



2

FLYING DINNER

VIELFÄLTIG & RAFFINIERT

- Flammkuchen
- Apero Riche

AB 56.- CHF
PRO PERSON



3

SEATED DINNER

2 - 4 GANG MENU



Bestuhlung mit weissen
Tischdecken, Stoffservietten
und Kerzen.

5.50 CHF pro Person

AB 61.- CHF
PRO PERSON



AB 40 PERSONEN

Inklusive sieben Stunden
Miete und einem Personal.



UNTER 40 PERSONEN

Inklusive Mietkosten
und exklusiv einem Personal.



076 220 46 26



info.karlo@mellow.ch



www.mellow.ch



Albisstrasse 84
8038 Zürich



EVENTLOCATION

FINGERFOOD APERO MELLOW SIGNATURE

Exklusive Häppchen –
Unvergessliche Momente



UNSERE FINGERFOOD APERO SELECTION



Bruschetta mit Tomaten & Basilikum



Crispy Chicken Burger



Crostini mit Tatar



Gemüse Wrap mit mariniertem
Rübli und Kräuterperoni Crème



Hausgemachte Schinkengipfeli
gratiniert mit Bergkäse



Randen – Mango Tatar an Honig Senf
im Törtchen



Focaccia mit Rosmarin, Spinat – Pesto



Süsskartoffel mit Trüffel-Mayonnaise



Knoblauchbrot



Hausgemachte Frühlingsrollen mit Poulet



Dimsum Auswahl (Krevetten / Gemüse /
Rind / Schwein)



Poulet Satay Spiesse mit Erdnussauce



Buntes Gemüse im Filoteig an Sweetchili



Krevetten Tempura



Chicken Nuggets und Pommes



SIGNATURE SELECTION

Wählen Sie 6 Varianten.
Es werden insgesamt 12
Häppchen pro Person serviert.

46.- CHF

PRO PERSON



PRESTIGE SELECTION

Wählen Sie 8 Varianten.
Es werden insgesamt 16
Häppchen pro Person serviert.

59.- CHF

PRO PERSON



APÉRO EXTRAS

Gewürzte Hausnussmischung,
Pom Chips, Oliven & Parmesan

6.- CHF

PRO PERSON



076 220 46 26



info.karlo@mellow.ch



www.mellow.ch



Albisstrasse 84
8038 Zürich



EVENTLOCATION

FLYING DINNER FLAMMKUCHEN GENUSS

KULINARISCHE VIELFALT - IM APÉRO STIL

UNSERE APÉRO-SPEZIALITÄTEN

- ◆ Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum
- ◆ Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Crème
- ◆ Dim Sum Auswahl (Krevetten, Schweine-/Rindfleisch & Gemüse)
- ◆ Focaccia mit Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone
- ◆ Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen
- ◆ Frühlingsrollen (Poulet / Vegi)
- ◆ Sweet Potato Fries an Trüffel-Mayonnaise
- ◆ Knoblauchbrot mit Kräutern und Parmesan
- ◆ Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili
- ◆ Pouletspiessli mit Mango – Chutney

UNSERE FLAMMKUCHEN VARIATIONEN

Hausgemachte Flammkuchen frisch aus dem Steinofen

- ◆ Classic – Speckwürfel, Lauch, Bergkäse
- ◆ Gorgonzola – Birne, Saisongemüse, Wallnüsse
- ◆ Spezial – Chorizo, rote Zwiebeln, Champignons, Bergkäse
- ◆ Pomodoro – Mozzarella, Basilikum-Pesto, Datteltomaten, Rucola
- ◆ Prosciutto – Rote Peperoni, Champignons, Lauch, Schinken, Bergkäse
- ◆ A la Mellow – Rohschinken, Datteltomaten, Parmesan, Rucola
- ◆ Vegan – Auf Anfrage



SIE WÄHLEN 4 ODER 6 VARIANTEN APÉRO.

Es werden insgesamt 8 oder 12 Häppchen
pro Person serviert und ein Flammkuchen.

4 VARIANTEN

56.- CHF
PRO PERSON

6 VARIANTEN

66.- CHF
PRO PERSON



Mellow

EVENTLOCATION

APERO RICHE MELLOW GOURMET

9 GÄNGE – KULINARISCHE VIELFALT

KALT

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum
Gemüse Wrap mit mariniertem Rübli und Kirschpeperoni Crème
Hausgemachtes Kräuter Blätterteiggebäck mit Parmigiano & Pom Chips

SUPPE

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum

WARM

Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili
Dim Sum in Sweet – Orangen – Creme

HAUPTGERICHTE

Steinpilz Thymian Risotto an hausgemachten Pilzpesto und Parmigiano
Schweizer Poulet – Stroganoff mit Kürbispesto – Gnocchi

DESSERT

Panna Cotta a la Nonna an Himbeer – Passion Frucht Sauce

MELLOW GOURMET
MIT 9 GÄNGEN

68.- CHF
PRO PERSON

OHNE DESSERT
8 GÄNGE

61.- CHF
PRO PERSON



Mellow

EVENTLOCATION

APERORICHE MELLOW ÉLÉGANCE

9 GÄNGE – KULINARISCHE VIELFALT

KALT

Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico
Bruschetta von der Datteltomate und Büffelmozzarella
mit Basilikum

Focaccia Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone

SUPPE

Cremige Kürbis – Kokos Suppe mit hausgemachten Crôutons

WARM

Gebackene Krevette im Tempura Teig an Sweet Chili Sauce
Pouletspiessli mit Mango – Chutney
Dim Sum in Sweet – Orangen – Creme

HAUPTGERICHTE

Ravioli Limone gefüllt mit Zitronenfrischkäse an Salbeibutter
und Baumnusspesto
Züri Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb an Waldchampignon –
Rahmsauce und Tannenzapfen Kroketten

DESSERT

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Milch und
weisser Schokolade mit marinierten Beeren

MELLOW ÉLÉGANCE
MIT 9 GÄNGEN

75.- CHF
PRO PERSON

OHNE DESSERT
8 GÄNGE

68.- CHF
PRO PERSON



*Fine Food
Great Company
Unforgettable Moments*

SEATED DINNER

MELLOW ESSENCE

KULINARISCHE VIELFALT FÜR BESONDERE ANLÄSSE

APÉRO-VIELFALT



- ◆ Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse
- ◆ Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen
- ◆ Focaccia mit Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone
- ◆ Gewürzte Hausnussmischung mit Pom Chips

VORSPEISE ODER SUPPE



- ◆ Caesar Salat mit knusprigem Speck, Parmesan und Crôutons
- oder*
- ◆ Cremige Kürbis Suppe mit hausgemachten Crôutons

HAUPTGERICHT



- ◆ Weisswein Thymian Risotto an hausgemachten Steinpilzpesto und Parmigiano
- ◆ Geschnetzeltes von Schweizer Poulet an Thai Red Curry mit buntem Gemüse und Jasminreis
- ◆ Stroganoff vom Schweizer Rind an Butter Tagliatelle und bunten Gemüse

DESSERT



- ◆ Panna Cotta à la Nonna an Himbeer – Passion Frucht Sauce

2 GÄNGE

61.- CHF
PRO PERSON

3 GÄNGE

69.- CHF
PRO PERSON

4 GÄNGE

78.- CHF
PRO PERSON

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavolata oder Tellerservice.
Seated Dinner Bestellung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.50 CHF pro Person.



Mellow

EVENTLOCATION

SEATED DINNER

MELLOW VELVET

APÉRO-VIELFALT

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie 4 Varianten. 8 Häppchen pro Person.

- ◆ Hausgemachte Frühlingsrollen mit Pouletfüllung
- ◆ Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen
- ◆ Krevetten Tempura an Mango - Chili
- ◆ Focaccia mit Rosmarin gefüllt mit Spinat – Pesto und Mascarpone
- ◆ Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse
- ◆ Sweet Potato Fries an Trüffelmayonnaise
- ◆ Buntes Gemüse im gebackenen Filoteig an Sweet Chili

VORSPEISE

- ◆ Caesar Salat mit knusprigem Speck, Parmesan und Crôutons

HAUPTGERICHT

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSGERICHT.

Alle Hauptgerichte werden serviert mit cremiger Pilzsauc, seidigem Kartoffelpüree und geröstetem Saisongemüse.

- ◆ Portobello Pilz Steak
- ◆ Poulet Supreme
- ◆ Swiss Angus Entrecôte Aufpreis CHF 11.–

DESSERT

- ◆ Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Milch und weisser Schokolade an marinierten Beeren.

2 GÄNGE

69.- CHF
PRO PERSON

3 GÄNGE

77.- CHF
PRO PERSON

4 GÄNGE

86.- CHF
PRO PERSON

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavolata oder Tellerservice.
Seated Dinner Bestellung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.50 CHF pro Person.



Mellow

EVENTLOCATION

SEATED DINNER

MELLOW SOIREE

APÉRO-VIELFALT

- ◆ Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum
- ◆ Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico
- ◆ Krevetten Tempura an Mango – Chili
- ◆ Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen

VORSPEISE

- ◆ Caesar Salat mit knusprigem Speck, Parmesan und Crôutons mit hausgemachten Rosmarin Focaccia
oder
- ◆ Cremige Kürbis Suppe der Saison mit Crôutons mit hausgemachten Rosmarin Focaccia

HAUPTGERICHT

- ◆ Black Angus Rindsfilet
Schweizer Black Angus Filet am Stück an Morchelsauce und Kräuter Kartoffelpüree mit glasiertem Gemüse
oder
- ◆ Black Tiger Crevetten
Riesencrevetten mit Salbeibutter auf Limonen Kartoffelpüree mit glasiertem Gemüse
oder
- ◆ Agnolotti Tartufo
Gefüllte Ravioli mit Trüffel an Salbeibutter und Baumnuß Pesto

DESSERT

- ◆ Lava Cake
Lauwarmer Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und karamellisierten Beeren

2 GÄNGE

83.- CHF

PRO PERSON

3 GÄNGE

91.- CHF

PRO PERSON

4 GÄNGE

100.- CHF

PRO PERSON

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavolata oder Tellerservice.
Seated Dinner Bestellung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5.50 CHF pro Person.

Mellow

EVENTLOCATION

SEATED DINNER MELLOW ROYAL

FEINE KÜCHE – BESONDERE MOMENTE

APÉRO – LUXURY BITES

- ◆ Knuspriges Kartoffel-Pavé, veredelt mit feinem Baeri Cru Caviar
- ◆ Swiss Wagyu Tatar auf feinem knusprigem Trüffel-Crostini
- ◆ Hummer in einer goldbraun gerösteten Brioche
- ◆ Delikat angebratener Thunfisch, elegant auf einem Löffel serviert

STARTER

- ◆ Gebratene Hokkaido-Jakobsmuschel
Zart gebratene Hokkaido-Jakobsmuschel auf seidigem Blumenkohlpuée, veredelt mit feinem Baeri Cru Caviar

HAUPTGERICHT

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSGERICHT

- ◆ Schweizer Angus Filet
Zartes Angus Filet, veredelt mit schwarzem Trüffel
- ◆ Entenbrust Orange & Ingwer
Rosa gebratene Entenbrust an feiner Orangen-Ingwer-Glasur
- ◆ Safran- & Trüffelrisotto
Cremiges Safranrisotto mit Waldpilzen und schwarzem Trüffel

DESSERT

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSDESSERT.

- ◆ Lava Cake
Lauwarmer Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und karamellisierten Beeren

2 GÄNGE

109.- CHF
PRO PERSON

3 GÄNGE

119.- CHF
PRO PERSON

4 GÄNGE

139.- CHF
PRO PERSON

Unter 40 Personen inklusive Mietkosten und exklusive einem Personal.

Das Menü servieren wir Ihnen nach Wunsch als Flying Dinner, Seated Dinner als Tavolata oder Tellerservice.
Seated Dinner Bestellung mit weissen Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen 5,50 CHF pro Person.



EVENTLOCATION

IN DIESEN PREISEN SIND INBEGRIFFEN:



Exklusive Nutzung der gesamten Location mit Toiletten, Lounge oben, Garderobe, Infrastruktur



Klimatisierte Räume



Ein Bar- / Servicepersonal



Flying oder Stehbestuhlung ohne weissen Tischdecken



Gesamtes Inventar mit Lounge Möbel, Stehtische, Barhocker, Bistrotische etc., voll ausgestattete Musikanlage Pioneer DJM 750 MK2, Verstärker QSC, Club Beleuchtung. (ohne Techniker)



Eine Stunde Vorbereitungszeit



Gratis Nutzung Zwei Parkplätze vor der Tür & gratis ab 21.00 Uhr gegenüber beim Coop Parkplatz



Je nach Getränke- und Cateringkonsumation werden ein bis zwei Servicepersonal erlassen.



Mellow Eventlocation, Albisstrasse 84, 8038 Zürich



EVENTLOCATION

OPTIONALE ENHANCEMENTS

Verleihen Sie Ihrem Event das gewisse Extra

Machen Sie Ihren Anlass noch unvergesslicher.
Wählen Sie aus unseren optionalen Zusatzleistungen
und gestalten Sie Ihr Event ganz nach Ihren Wünschen.

OPTIONALE ZUSATZLEISTUNGEN		PREIS
	1 KARAOKE Inkl. Mikrofone & Screen	CHF 120.-
	2 BEAMER Inkl. Leinwand	CHF 80.-
	3 POPCORNMASCHINE	CHF 60.-
	4 Roter Teppich Für Ihren besonderen Empfang	CHF 100.-
	5 TISCHWÄSCHE Elegante Tischdecken	CHF 160.-
	6 BALLONDEKORATION Nach Ihren Vorstellungen	CHF 160.-
	7 BLUMEN Dekoration & Arrangements	CHF 140.-
	8 TELLER & BESTECK Hochwertiges Geschirr	CHF 140.-
	9 TORTENTELLER Pro Person	CHF 1.50 p.P.
	10 KONFETTI-REINIGUNG Nach Ihrer Veranstaltung	CHF 95.-

Weitere Kosten:

- Zusätzliches Service-/ Barpersonal ab ca. 40 Personen von 45,- CHF pro Std
- Vorbereitungszeit vor dem Anlass: 1 Std. gratis, danach 100,- CHF pro Std
- Abholung der Geschenke oder ähnliches am Sonntag 150,- CHF



KARAOKE

Für interaktive Unterhaltung & unvergessliche Momente



BEAMER

Für Präsentation, Videos oder stimmungsvolle Visuals



POPCORNMASCHINE

Ein Highlight für Gross und Klein – duftend, frisch & knusprig



ROTER TEPPICH

Ein eleganter Empfang für Sie und Ihre Gäste



TISCHWÄSCHE

Edle Tischdecken für ein stilvolles Ambiente



BALLONDEKORATION

Individuell, kreativ und perfekt auf Ihr Event abgestimmt



BLUMEN

Frische Blumen & Arrangements für eine besondere Atmosphäre



TELLER & BESTECK

Hochwertiges Geschirr für ein perfektes Dinner



TORTENTELLER

Für den stilvollen Moment – Pro Person



KONFETTI - REINIGUNG

Wir übernehmen die Reinigung, Sie geniessen den Abend.



GERNE BERATEN WIR SIE PERSÖNLICH

Gemeinsam finden wir die perfekten Highlights, die Ihr Event unvergesslich machen.
Wir freuen uns auf Ihre Ideen!

Ihr Event. Ihre Wünsche. Unser Anspruch.



EVENTLOCATION

HOUSE RULES

Für ein unvergessliches Erlebnis



- ① Musiklautstärke von 95 DZ.
Bedienung der Musikanlage nach Anleitung.



- ② Das Mitbringen der eigenen
Musiklautsprecher ist nicht erlaubt.



- ③ Der Veranstalter ist selber für die
Musikanlage mit Technik verantwortlich.



- ④ Letzte Runde und Reduzierung der
Musiklautstärke 15 Min vor Ende der
Veranstaltung.



- ⑤ Verrechnung Cateringpauschale Anzahl
10 Tage / Getränke Package 48 Std
vor dem Anlass



- ⑥ Livekonzerte mit Instrumenten
bis 22.00 Uhr danach Dj Musik.



- ⑦ Der Gastgeber ist verpflichtet seine Gäste im
Vorfeld darauf hinzuweisen ab 22.00 Uhr vor
der Tür strikte Nachtruhe einzuhalten.



- ⑧ Bei kleineren Veranstaltungen, Konzerten
oder öffentlichen Veranstaltungen wird ein
individueller Mindestumsatz vereinbart.



- ⑨ Unter 25jährige Mieter haben eine Mindest-
konsumation von 50.- CHF pro Person und
es muss eventuell ein Elternteil an dem
Anlass teilnehmen



WICHTIGE HINWEISE



Änderungen und Anpassungen sind
jederzeit möglich. Diese erfolgen
ausschliesslich nach Absprache.



Mit der Buchung werden die
Hausregeln akzeptiert.



Vielen Dank für Ihre
Rücksichtnahme und Mithilfe.



WIR WÜNSCHEN IHNEN
eine wunderschöne Feier.

Ihr Event. Ihre Wünsche. Unser Anspruch.



EVENTLOCATION

DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!

Gemeinsam schaffen wir unvergessliche Momente.



DER PERFEKTE ORT
Für jeden Anlass



GENUSS & QUALITÄT
Kulinarik mit Leidenschaft



STIL & AMBIENTE
Einzigartig & exklusiv



PERSÖNLICHER SERVICE
Engagiert & zuverlässig



UNVERGESSLICHE
MOMENTE
Für Sie & Ihre Gäste

Wir freuen uns sehr darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen und Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen.

Bis bald im Mellow. ♥

KONTAKT



076 220 46 26



Info.karlo@mellow.ch



www.mellow.ch



Albisstrasse 84
8038 Zürich

Ihr Event. Ihre Wünsche. Unser Anspruch.