



Dein Geschäftsanlass im Gleis1

nach Deinen Wünschen mit unseren Vorschlägen

lokal · persönlich · nachhaltig



Gleis1 Kaffee · Kultur · Werkstatt
Stationsstrasse 54, 8606 Nänikon-Greifensee
044 999 86 06 · info@gleis1.cafe · www.gleis1.cafe · [@gleis1.cafe](https://www.instagram.com/gleis1.cafe)

Geschäftsanlass

Du planst einen Geschäftsanlass und suchst noch etwas Spezielles? Etwas, dass Deinem Team noch lange in guter Erinnerung bleiben wird? Dann komm zu uns ins Gleis!

Wir bieten Dir individuelle und massgeschneiderte Geschäftsessen an. Unser Essen ist regional, frisch, fast ausschliesslich bio und wird mit viel Liebe und Kreativität zubereitet. Die Lage am Bahnhof Nänikon ist ideal, um mit dem öffentlichen Verkehr an- und abzureisen.

Gerne lassen wir uns auf Deine Ideen und Wünsche ein. Wir sind offen für fast alles. Sprich uns an!

Wer sind wir?

Kaffee - Kultur – Werkstatt Das neue Café Gleis am Bahnhof Nänikon-Greifensee vereint gelebte Nachhaltigkeit und Kultur.

Der ehemalige SBB-Schalter legt Wert auf ein saisonales und regionales Gastroangebot und bietet Raum für verschiedenste soziokulturelle Anlässe. Sei es auf ein Feierabendbier, einen Geschäftsanlass, für eine Lesung oder in der Werkstatt zur Reparatur deines Velos – das Gleis und die Dorfwerkstatt freuen sich, dich willkommen zu heissen.



Was Du wissen musst

Gruppengrösse

Je nach Anlass können wir zwischen 20 – 60 Gäste verwöhnen. Wir bieten ca. 30 Sitzplätze an. Wenn Du einen Apéro Riche oder einen Stehlunch planst, können wir bis zu 60 Personen bewirten.

Essen und Trinken

Lass Dich von uns beraten. Egal ob Menüvorschläge oder Weinempfehlungen, wir helfen Dir gerne. Hast Du selber eine Idee? Super, wir sind offen für Deine Vorschläge!

Zapfengeld

Du willst Deinen eigenen Wein mitbringen? Kein Problem, wir übernehmen den Service und entsorgen das Leergut. Du bezahlst ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

Dekoration

Hast Du einen speziellen Wunsch was die Deko anbelangt? Wir organisieren gerne Deine individuelle Dekoration. Die Kosten dafür werden Dir je nach Aufwand in Rechnung gestellt. Unsere Deko (ohne Aufpreis) besteht aus einfachen kleinen Vasen mit frischen Blumen. Abends ist natürlich Kerzenlicht unverzichtbar.

Gedecke

Wir mögen es einfach und gemütlich. Deshalb setzen wir üblicherweise keine Tischwäsche ein. Stoffservietten gehören aber zu unserem Standard. Du willst es trotzdem lieber gedeckt? Gegen einen Aufpreis organisieren wir das gerne.

Musik

Im Gastraum haben wir eine einfache, fix installierte Musikanlage (Sonos), die Du gerne benutzen darfst. Ein Klavier steht ebenfalls zur Verfügung. Für Live-Musik kann unsere Konzertanlage (inkl. Mischpult und Mikrofone) für Fr. 80.- gemietet werden. Auf Wunsch können wir dir helfen, eine passende Band zu organisieren.

Kleingedrucktes

Absagen

Unsere Offerte wird mit Deinem definitiven OK (per Mail) verbindlich. Wir brauchen 5 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl. Kommt doch etwas dazwischen und der Anlass muss absagt werden, gilt folgende Regelung:

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| 15 Tage vor dem Anlass | 50% des offerierten Preises |
| 5 Tage vor dem Anlass | 75% des offerierten Preises |

Sonstige Kosten

| | |
|---|---------|
| Verlängerung bis 02h | CHF 160 |
| Nachtzuschlag ab 24h Pro Mitarbeiter & Stunde: | CHF 30 |



Menüvorschläge

Menü extra

CHF 64.00

Bergeller Pilzsüppchen

Nüsslisalat mit Ei

Poulardenbrust, mit Dörrtomatenpesto gefüllt
Süskartoffeln

Apfeltarte mit Zimtglace

Menü simpel

CHF 43.00

Winterlicher Blattsalat mit Sprossen und Kernen

Crespelle gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Tomatensauce und Käse
überbacken

Caramelköppli

Menü urchig

CHF 55.00

Wurst und Käse auf dem Brett zum Selber-schneiden

Blattsalat mit Sprossen und Kernen in der Schüssel

Rindsgulasch mit Spätzli

Gebrannte Creme

Menü unkompliziert

CHF 45.00

Blattsalat mit Sprossen und Kernen

Raclette am Leib abgestrichen

Geschwellte Kartoffeln

Essiggurken, Silberzwiebeln, hausgemachte Curryzucchetti,
Birnschnitze, Zwetschgen-Chutney

Exotischer Fruchtsalat

Apéro

Apéro-Empfehlungen

Preis pro Portion als Richtlinie

CHF

Kaltes

| | |
|--|------|
| Alpkäse aus Falera | 2.00 |
| Trockenwurst vom Diakonenhaus | 2.00 |
| Hausgemachter Hummus | 2.00 |
| Eingelegte Oliven | 2.00 |
| Baguette belegt mit Rohschinken und Mozzarella | 3.50 |
| Früchtebrot belegt mit Sternenberger Brie | 4.50 |
| Datteln gefüllt mit Frischkäse | 2.00 |
| Kleiner Gemüsesalat im Weckglas | 5.00 |

Warmes

| | |
|-------------------------------------|------|
| Süppchen in der Espressotasse | 3.00 |
| Pflaumen im Speckmantel | 2.00 |
| Käseschnittchen mit Birne | 3.00 |
| Hackfleischbällchen an Tomatensauce | 3.00 |

Süßes

| | |
|--|------|
| Cookies | 3.50 |
| Schoggimousse im Weckglas | 5.00 |
| Joghurtcreme mit Fruchtsauce im Weckglas | 5.00 |
| Linzertorte | 3.00 |
| Mohnkuchen | 3.00 |

Gerne rechnen wir auch mit Pauschalbeträgen pro Person, je nach Apéro.

Für einen Apéro Riche kannst du dir 8 Häppchen aussuchen und wir rechnen mit einer Pauschale von 42.00 – 44.00 CHF pro Person.