

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON
—

Oerlikon, den 6. Juli 2011
(ZÜRICH)

TEAM

- Jürg Stacher, Betriebsleiter/Koch (ex. Restaurant Divine)
 - Iris Dünner, Köchin
 - Andreas Kehl, Koch
 - Maria Coppini, Hilfsköchin
-

PARTNER

-Startup Crew

Christian Schori, Jürg Stacher, Lukas Meier, Markus Freitag

-Innenarchitektur

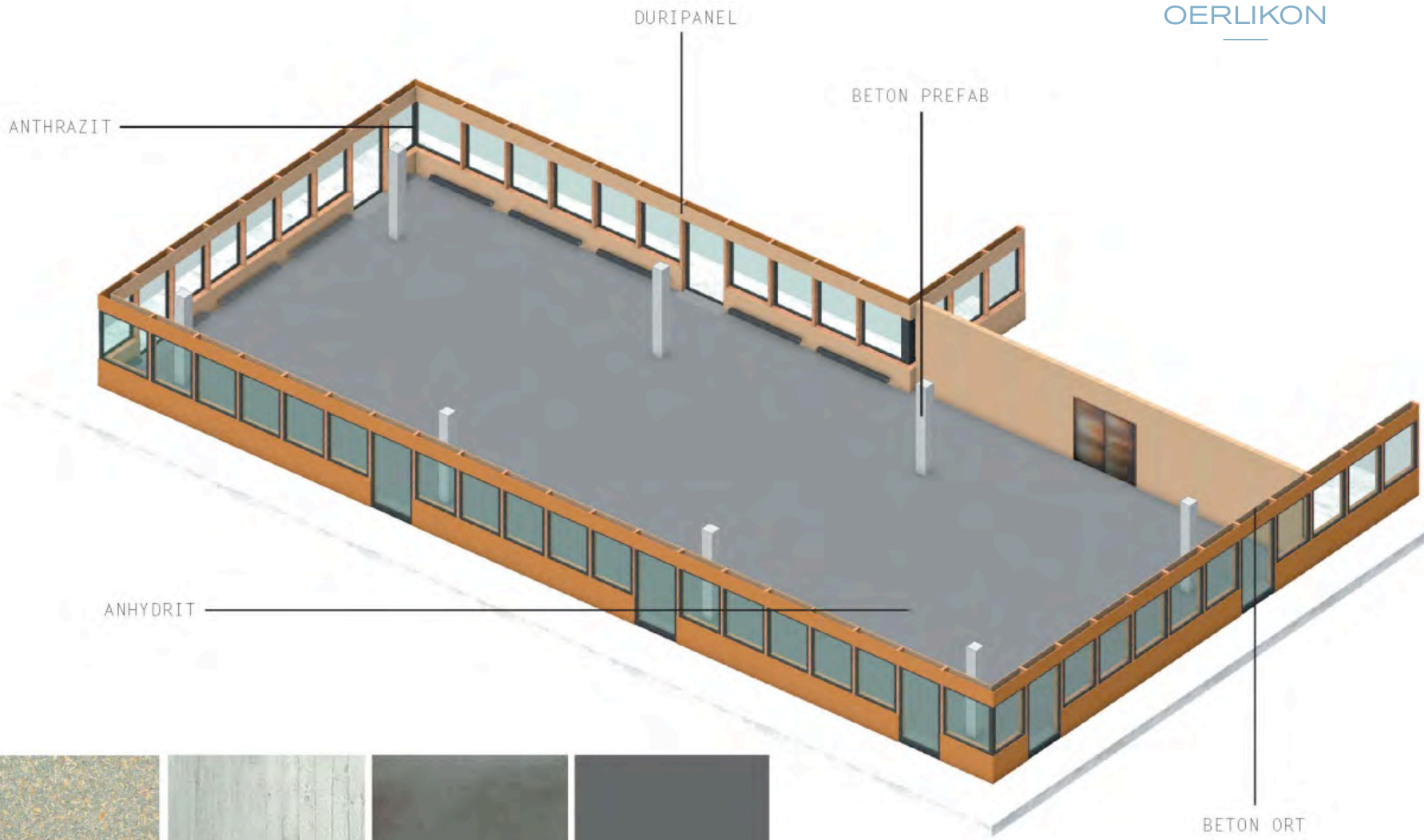
Aroma & Spillmann Echsle Architekten

-Grafik

Hinder Schlatter Feuz

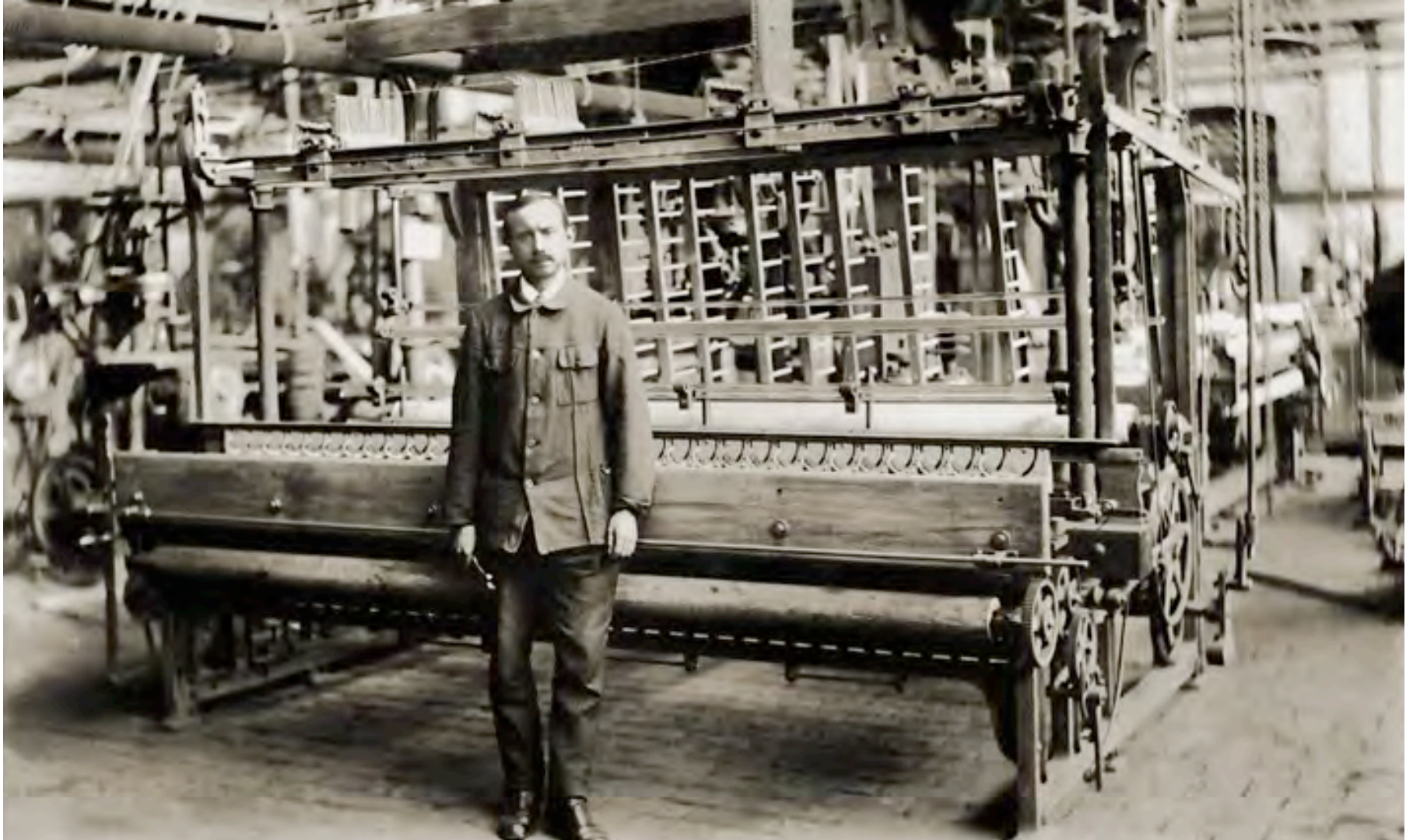
RAUM

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON



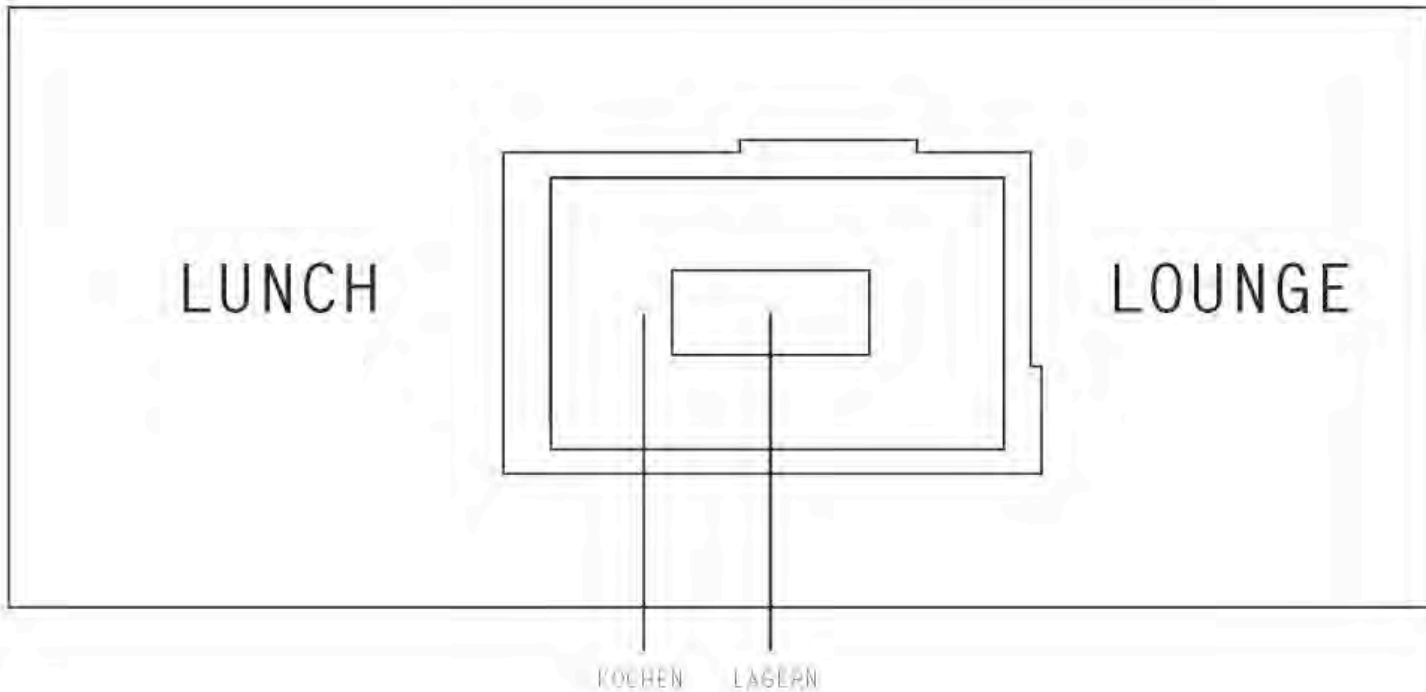
IDEE: MASCHINE

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON



ORGANISATION

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON



MST. 1:100

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON



KANTINE

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON



CAFETERIA

NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON



GASTROANGEBOT

- Tagesmenu CHF 20.-
 - Tagesvegi CHF 20.-
 - Wochenhit CHF 26.-
 - Salat Surplus CHF 16.-

 - Cafeteria Snacks CHF 2.- bis CHF 6.-
 - Automaten für 24h Betrieb
-

NOERDKANTINE MENUPLAN
Arbeitswoche No.: 34 Datum: 22.-26. August 2011

Tg./Dat. Titel	Montag 22.8	Dienstag 23.8	Mittwoch 24.8	Donnerstag 25.8	Freitag 26.8
<i>Menu I</i> Fr. 20.–	Marokkanisches Lammragout mit Paprika Couscous, Tsaziki & Mangold	Halbes Mistchratzerli aus dem Ofen, Senfruchtchutney, Spinat & Bratkartoffeln	Penne alla Puttanesca-Tomaten, Peperoncini, Sardellen, Oliven & Kapern	Kalbsrollbraten an Salbeibutter mit Gnocchi Romain & Frühlingsgemüse	Lachstranche auf Fenchelsalat mit Pomodori secchi & Thymianoeel, Bulgur
<i>Menu II</i> Fr. 20.–	Crespelle Fiorentina mit Spinat-Ricottafüllung & Tomatensauce	Grünes Thai Gemüsecurry mit Basmatireis	Panierte Austernpilze auf Gemüselinsen mit Schnittlauchcrème	Kichererbsenküchlein auf Auberginen-Tomatenragout, Erdnuss-Chilisauce & Sauerrahm	Risotto alla Valteline- mit Spinat & Käse überbacken
<i>Salat Surplus</i> Fr. 16.–	Alpkäse Mousse mit Haselnuss-Aprikosenpesto & bunter Blattsalat	Grosse Artischoke mit Scamorzadipp & bunter Blattsalat	Tomaten-Brotsalat mit Seppioline & Blattsalat	Boconcine di Mozzarella di Bufala auf Pesto-Kartoffelsalat, Pomodoroel & Blattsalat	Geräuchte Makrele auf gesalzenem Radi an Schwarzbiersauce & Salat
<i>Wochen-Hit</i> Fr. 26.–	Rindspallard an Kartoffelbutter mit Rucola, Tagliatelle & Spinat				

N 19-AUG. 2011

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag. Frühstück ab 9.00/Mittagessen 11.30 bis 14.30/ab 16.00 geschlossen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Die Benutzung ausserhalb der Geschäftszeiten ist nur für Mieter möglich.

Preise und Zahlungsbedingungen: Das Tagesmenu kostet Fr. 20.–/Wochenhit Fr. 26.–/ Salat Surplus Fr. 16.–/ Getränke und Zwischverpflegung Fr. 2.– bis Fr. 6.–. In der Noerdkantine kann nur mit Noerdcoupons bezahlt werden.

Noerdkantine ag, Binzmühlestrasse 170, 8050 Zürich, Reservationen: Telefon 079 620 16 72, juerg.stacher@noerdkantine.ch

NOERDKANTINE MENUPLAN
Arbeitswoche No.: 35 Datum: 29. August-2. September 2011

<i>Tg./Dat.</i> <i>Titel</i>	<i>Montag 29.8</i>	<i>Dienstag 30.8</i>	<i>Mittwoch 31.8</i>	<i>Donnerstag 1.9</i>	<i>Freitag 2.9</i>
<i>Menu I</i> <i>Fr. 20.–</i>	Coq au Cidre mit Chorizo, Apfel, Kartoffelgratin & Cipolotti	Risotto mit Salsicce Picante, Calamaretti & Rucola	Lammgigot an Rosmarinjus auf Tabouleh mit Zucchini	Spaghetti alla Carbonara	Noerd Burger mit Barbecuesauce, Kartoffelschnitzen & Salat
<i>Menu II</i> <i>Fr. 20.–</i>	Lauchroulade mit Stilton-Ricottafüllung, Baumnussauce & Frühlingsgemüse	Gnocchi mit Mönchsbart, Sherrysauce & Shitakepilze	Knusprige Polentaküchlein auf Peperonata & Gorgonzolacrème	Kohlrabi Piccata auf Pilzragout mit Kürbiskernoel, Gemüse & Kartoffeln	Spinat-Ricotta Ravioli an Oel von getrockneten Tomaten
<i>Salat</i> <i>Surplus</i> <i>Fr. 16.–</i>	Gemüse Dumplings auf Pakchoi & Blattsalat	Geissenfrischkäse mit Rosmarin- Honigvinaigrette Radicchio & Blattsalat	Terrine Campagnard an Hagebuttenmark & Blattsalat	Randen Carpaccio mit pochiertem Ei, Meerrettichcrème & Salat	Heringsalat mit Apfel & Blattsalaten
<i>Wochen-</i> <i>Hit</i> <i>Fr. 26.–</i>	Rindshackbraten an Rotweinjus mit Kartoffelstock & glasierten Karotten				

N 26-AUG. 2011

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, Frühstück ab 9.00/Mittagessen 11.30 bis 14.30/ab 16.00 geschlossen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Die Benutzung ausserhalb der Geschäftszeiten ist nur für Mieter möglich.

Preise und Zahlungsbedingungen: Das Tagesmenu kostet Fr. 20.–/Wochenhit Fr. 26.–/ Salat Surplus Fr. 16.–/ Getränke und Zwischverpflegung Fr. 2.– bis Fr. 6.–. In der Noerdkantine kann nur mit Noerdcoupons bezahlt werden.

Noerdkantine ag, Binzmühlestrasse 170, 8050 Zürich, Reservationen: Telefon 079 620 16 72, juerg.stacher@noerdkantine.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

Kantine

11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Cafeteria

9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

TRÄGERSCHAFT

- NOERD Kantine AG
 - Tochterfirma Aroma Productions AG und Freitag lab. ag
 - Eigenständiges Team
-

ZAHLUNGSSYSTEM

- Mitarbeiter bezieht Couponheft über Firma oder Freitag Shop
 - Eigenverantwortung zu Betriebszeiten
 - Jetons für Automaten ausserhalb Betriebszeiten
-

(ÜBERTRAGBAR/ GÜELTIG EIN JAHR)
 (ÜBERTRAGBAR/ GÜELTIG EIN JAHR)
 (ÜBERTRAGBAR/ GÜELTIG EIN JAHR)

NOERD
 KANTINE
 AG
 OERLIKON

Coupons
Fr. 220.-
(WERT Fr. 224.-)

00053

Oerlikon, den _____ *20* _____
 (ZÜRICH)

Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON	Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON	Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON	Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON
WOCHENHIT Fr. 26.-		TAGESMENU Fr. 20.-	
GETRÄNK od. SNACK Fr. 2.-		GETRÄNK od. SNACK Fr. 2.-	
SALAT SURPLUS Fr. 16.-			

Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON	Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON	Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON	Coupon NOERD KANTINE AG OERLIKON
MINERAL 1L Fr. 4.-		MINERAL 1L Fr. 4.-	
GETRÄNK od. SNACK Fr. 2.-	GETRÄNK od. SNACK Fr. 2.-	GETRÄNK od. SNACK Fr. 2.-	GETRÄNK od. SNACK Fr. 2.-

MEMBER

- NOERD-Firmen können gegen ein Depot (Kautions) von 100.- je Mitarbeiter, Member werden bei der Kantine.

MEMBER

Member erhalten Zugang zu folgenden Leistungen:

- Zutritt und Nutzung 24h, also auch ausserhalb Hauptöffnungszeit (über Batch).
 - Nutzung der Kleinküche (Mikrowelle, Kühlschrank, Lavabo, Essraum).
 - Couponkauf auf Rechnung, damit firmeninternes Subventionssystem möglich ist.
-

AB ENDE AUGUST 2011



NOERD
KANTINE
AG
OERLIKON
