

AMBER

EVENTS & BANQUETS

AMBER Bar & Club
Bahnhofquai 15 | 8001 Zurich-Switzerland
044 222 02 02 | www.amberclub.ch





THANK YOU FOR YOUR KIND INTEREST

We at Amber can offer you years of experience with the planning and organizing of events of all kinds. With your help we'll turn your special get-together into a major event.

THE PERFECT VENUE

Whether you're planning an after work cocktail party, a product launch, or a fashion show: Amber is the perfect venue for all events that need a stylish, first-rate location.

And don't forget: we are all about competence and flexibility. It is and always will be your special event. Our job is to make sure that things run smoothly from beginning to end.

Amber can comfortably accommodate up to 250 people. We are here for you 24/7, and together we'll find the perfect, tailor-made solution. Guaranteed.

OPENING HOURS

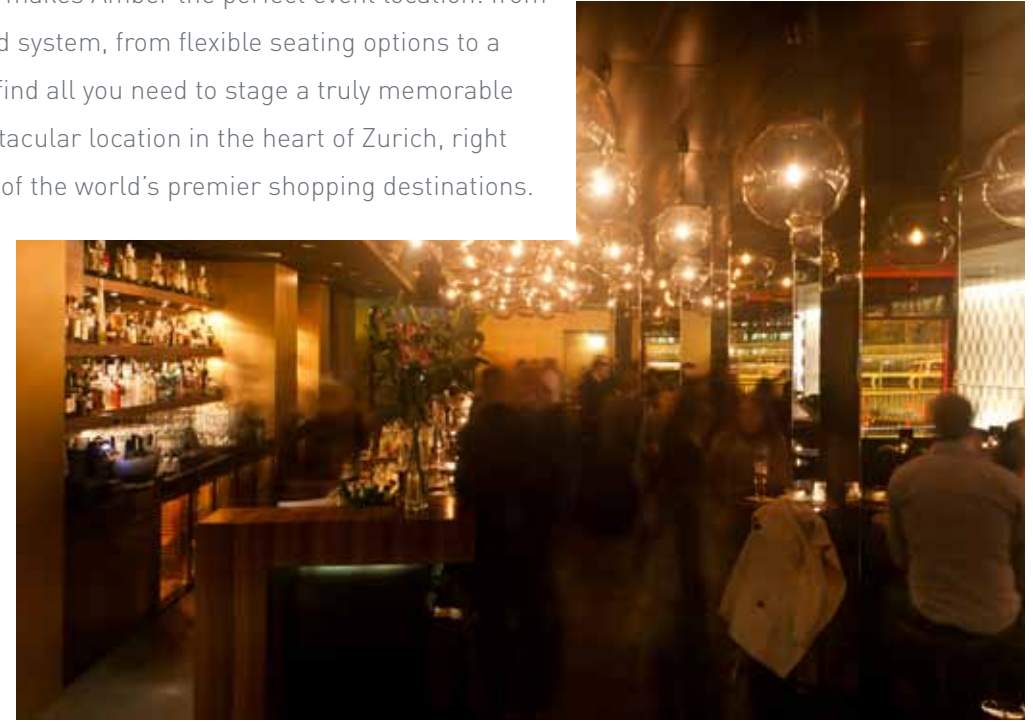
Of course it's possible to adapt our opening hours to the specifics of your special event.

Montag	17.00 - 00.00
Dienstag	17.00 - 00.00
Mittwoch	17.00 - 01.00
Donnerstag	17.00 - 02.00
Freitag	17.00 - 04.00
Samstag	22.00 - 04.00
Sonntag	23.00 - 03.00



THE PERFECT VENUE

It's also its technical infrastructure that makes Amber the perfect event location: from multimedia screens to a first-rate sound system, from flexible seating options to a unique lighting concept – in here you'll find all you need to stage a truly memorable get-together. To say nothing of the spectacular location in the heart of Zurich, right behind its famous Bahnhofstrasse, one of the world's premier shopping destinations.





NIGHTLIFE FOR GROWN-UPS

Amber's very name is well-chosen, for the place truly is one of the gems among the nightlife venues of the city. This is the place where stylish party people gather in an equally stylish club lounge to enjoy its truly unique atmosphere – in line with our motto "The Nightclub for People 25+".

On the one hand, the club, with its black and gold interior, exudes urban glamour literally from every corner – the "Amber Balls" alone, authentic Italian designer streetlamps from the 1950s, are an eye-catching affair in the true sense of the word.

On the other hand, it's our ever-accommodating staff that make our guests, men and women alike, feel just like being among old friends. Amber – a unique combination of family vibes and a cool club atmosphere that's hard to come by.





COLD SNACKS

At Amber's you don't have to miss out on culinary delights. At our 30 ft. long, very well-stocked bar you not only get a variety of delicious drinks, with and without alcohol. This is also the place where antipasti and other tasty treats with a decidedly Mediterranean touch are being served. Treats that are all home-made, by the way – so no wonder they taste twice as good!

SNACKS PER PLATE

Tortilla Chips	CHF 10.00
Tortilla Chips with Home-made Guacamole, Salsa Roja and Jalapenos	
Nachos	CHF 15.00
Tortilla Chips, Gratinated with Cheddar plus Guacamole and Salsa Roja	
Antipasti Plate	CHF 14.00
Marinated Olives, Parmesan Shavings and Dried Saporini Tomatoes	
Fruit Gum Mix	CHF 10.00
Various Classic Fruit Gums	

COLD TREATS

Canapés	CHF 6.00
Salmon, Cheese, Celery Salad, Roast Beef, Asparagus, Shrimps, Ham, Tuna	
Ham Croissants	CHF 3.50
Crispbread with Cheese Mousse	CHF 2.50
Caprese Sticks	CHF 2.50
Mozzarella Balls with Fresh Basil and Saporini Tomatoes	

BREAKFAST AT AMBER'S

For events that take place in the (wee hours of the) morning, Amber offers a truly inviting breakfast buffet, where you'll find both light tidbits and more hearty delicacies (continental vs. intercontinental breakfast, on request supplemented by specialties from all over the world).





WARM SNACKS

It goes almost without saying ... but we also offer a number of warm treats that are ideal as light between-meal snacks, all of which are served by our friendly staff. Also, warm and cold snacks can be freely combined – so each of your invitees can be sure to find something to their taste.

APÉRO WARM

Bruschetta Classic

Crunchy Crostini with Olive Oil, Fresh Tomatoes and Basil

CHF 2.50

Bruschetta Tonno

Crunchy Crostini with Olive Oil and Home-made Tuna Cream

CHF 3.00

Bruschetta Oliva

Crunchy Crostini with Olive Oil and Home-made Olive Paste

CHF 2.50

Bruschetta Prosciutto Crudo

Crunchy Crostini with Olive Oil and Fresh Parma Ham

CHF 3.50

Piadina al Arrabiata

Fried Wheat Tortilla Filled with Spinach, Mozzarella and a Fruity Tomato Sauce

CHF 3.00

Piadina al Spinachi

Fried Wheat Tortilla Filled with Spinach, Mozzarella and a Fruity Tomato Sauce

CHF 3.00

KLEINE GERICHTE

Gamberoni al Rosmarino

Fried Jumbo Shrimp with Rosemary

CHF 6.50

Meatball

Beef Meatball on Tomato Sauce with Mediterranean Herbs

CHF 6.50

Risotto mit Lachsstreifen

Carnaroli Risotto with Strips of Scottish Smoked Salmon

CHF 6.50

Penne Puttanesca

Penne on Spicy Tomato Sauce with Olives and Capers

CHF 6.00

Fusilli Carbonara

Fusilli on Rich Cream-Bacon Sauce

CHF 6.00

Currywurst

Veal Bratwurst on Fiery Curry Sauce

CHF 6.50

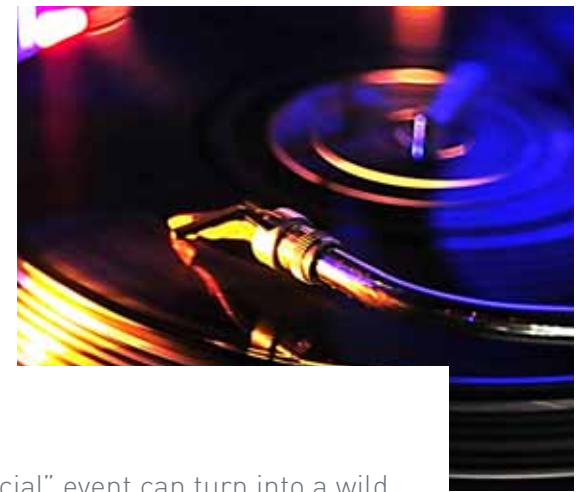


DESSERT



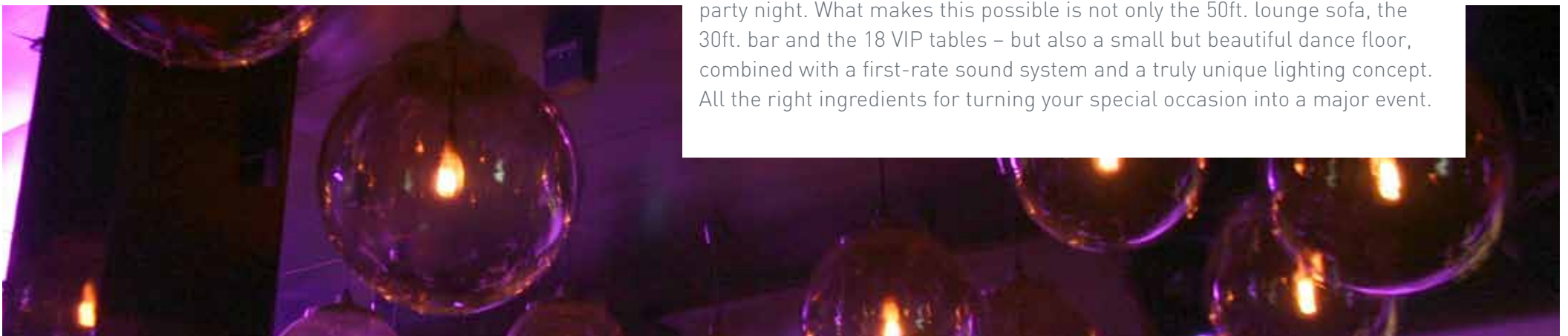
The caption says it all: something sweet at the end of the meal could also for your event mean the proverbial icing on the cake. And here, too, we follow our usual motto: less is more. Yes, we're all for tasty treats – as long as they're light and easy to digest. On request all desserts can be offered as one big dessert bar, otherwise they are brought right to your guests' tables.

Brownie Home-made	CHF 4.50
Mousse au Chocolat Home-made	CHF 3.00
Small Strawberry Cake (Seasonal) on Vanilla Cream	CHF 2.50
Small Raspberry Cake (Seasonal) on Vanilla Creme	CHF 2.50
Tyrolean Apple Strudel Served Warm with Vanilla Cream	CHF 6.50
Fruit Skewers on Mango Mousse Fresh Fruits of the Season	CHF 5.50
Cheesecake Cube American Style	CHF 5.50
Mini Berliner Classic Yeast-Risen Pastry with Rosehip Jam	CHF 4.00
Amber's Colonel Lemon-Lime Sorbet with Vodka	CHF 6.50



LET'S GET THIS PARTY STARTED

Amber is the place where even the most "official" event can turn into a wild party night. What makes this possible is not only the 50ft. lounge sofa, the 30ft. bar and the 18 VIP tables – but also a small but beautiful dance floor, combined with a first-rate sound system and a truly unique lighting concept. All the right ingredients for turning your special occasion into a major event.





WELCOME DRINKS

Bellini	16.-
White Peach, Prosecco	
Rossini	16.-
Strawberry, Prosecco	
Bicicletta	15.-
Aperol, Prosecco	
Champagner Cocktail	18.-
Angostura, Sugar, Champagne	
Amber Special	18.-
Strawberry, Orange, Champagne	
Pimm`s Royal	18.-
Pimm`s No.1, Champagne, Cucumber	

COCKTAILS

Cosmopolitan	16.-
Absolut Citron, Cointreau, Lime, Cranberry	
Metropolitan	16.-
Absolut Mandarin, Cointreu, Lime, Rose`s Lime	
Gimlet	16.-
Bombay Sapphire Gin, Rose`s Lime, Lime	
Sloebery Gin Fizz	16.-
TBT Sloebery Gin, Lemon, Sugar, Soda	
Tommy`s Margarita	16.-
Tequila Corralejo Blanco, Agave Syrup, Lime	

PUNCHES

1.5 LTR ENOUGH FOR 10 PEOPLE

Strawberry Punch	95.-
Fresh Strawberries, Strawberry Liqueur, White Wine, Prosecco Rosé	
Raspberry Punch	95.-
Fresh Raspberries, Raspberry Liqueur, White Wine, Prosecco Rosé	
Apple-Grape Punch	95.-
Cox Orange Apples, Red/White Grapes, Manzanite Apple Liqueur, White Wine, Prosecco Brut	
Pineapple-Mint Punch	95.-
Fresh Pineapples, Peppermint, Vodka, White Wine, Prosecco Brut	
Caribbean Rum Punch	98.-
Different Rums, Pineapple, Orange, Lemon, Grenadine, Spices, Ginger Beer	
Amber Fruit Punch <small>alcohol-free</small>	80.-
Pineapple, Orange, Lemon, Grenadine, Spices, Ginger Beer	

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Italian Harvest	12.-
Maracuja, Limette, San Bitter	
Mosquito	12.-
Bitter Lemon, Lime, Cane Sugar, Mint	
Shirley Temple	12.-
Ginger Ale, Sprite, Grenadine	
Frozen Rain	14.-
True Fruit Purple, Strawberry, Peach, Rose`s Lime	
Ipanema	12.-
Ginger Ale, Lime, Cane Sugar	





SPARKLING WINES

Prosecco Brut	74.-
Prosecco, Raboso Giocchia d'Oro, Piave, Italy	
Prosecco Brut Magnum	155.-
Prosecco, Raboso Giocchia d'Oro, Piave, Italy	
Prosecco Brut Rosé	77.-
Prosecco, Raboso Giocchia d'Oro, Piave, Italy	
Prosecco Brut Rosé Magnum	165.-
Prosecco, Raboso Giocchia d'Oro, Piave, Italy	
Moscato d'Asti	65.-
Moscato, 2007 Cascina Castellet, Piedmont, Italy	

CHAMPAGNES

Louis Roederer	105.-
Brut Premier	
Louis Roederer	260.-
Brut Premier, Magnum	
Louis Roederer	620.-
Brut Premier, Carte Jaune Magnum	
Louis Roederer	1500.-
Brut Premier, Carte Jaune Magnum	
Veuve Clicquot	140.-
Brut, Carte Jaune	
Veuve Clicquot	290.-
Brut, Carte Jaune Magnum	

WHITE WINES

Heida du Valais AOC	65.-
Grand Mètral, Heida 2009 Provins SA, Valais, Switzerland	
Chardonnay Ardèche	65.-
Chardonnay, 2008 Louis Latour, Burgundy, France	
Grüner Veltliner	75.-
Grüner Veltliner, 2010 Josef Ehmoser, Wagram-Donauland, Austria	
ROSÉ	
Malbec Rosado	65.-
Malbec 2010 Finca Altorfer, Mendoza, Argentina	
ROTWEIN	
Malbec	75.-
Malbec 2009 Finca Altorfer, Mendoza, Argentina	
Castello Svevo Rosso	65.-
Nero d'Avola 2008 Azienda Agricola G. Milazzo, Sicily, Italy	
Barbera d'Asti Doc, Vespa	65.-
Barbera 2009 Cascina Castlèt, Piedmont, Italy	



AMBER

AMBER
NEW YEARS
EVE

RESERVED
12
Tamara
AMBER 19

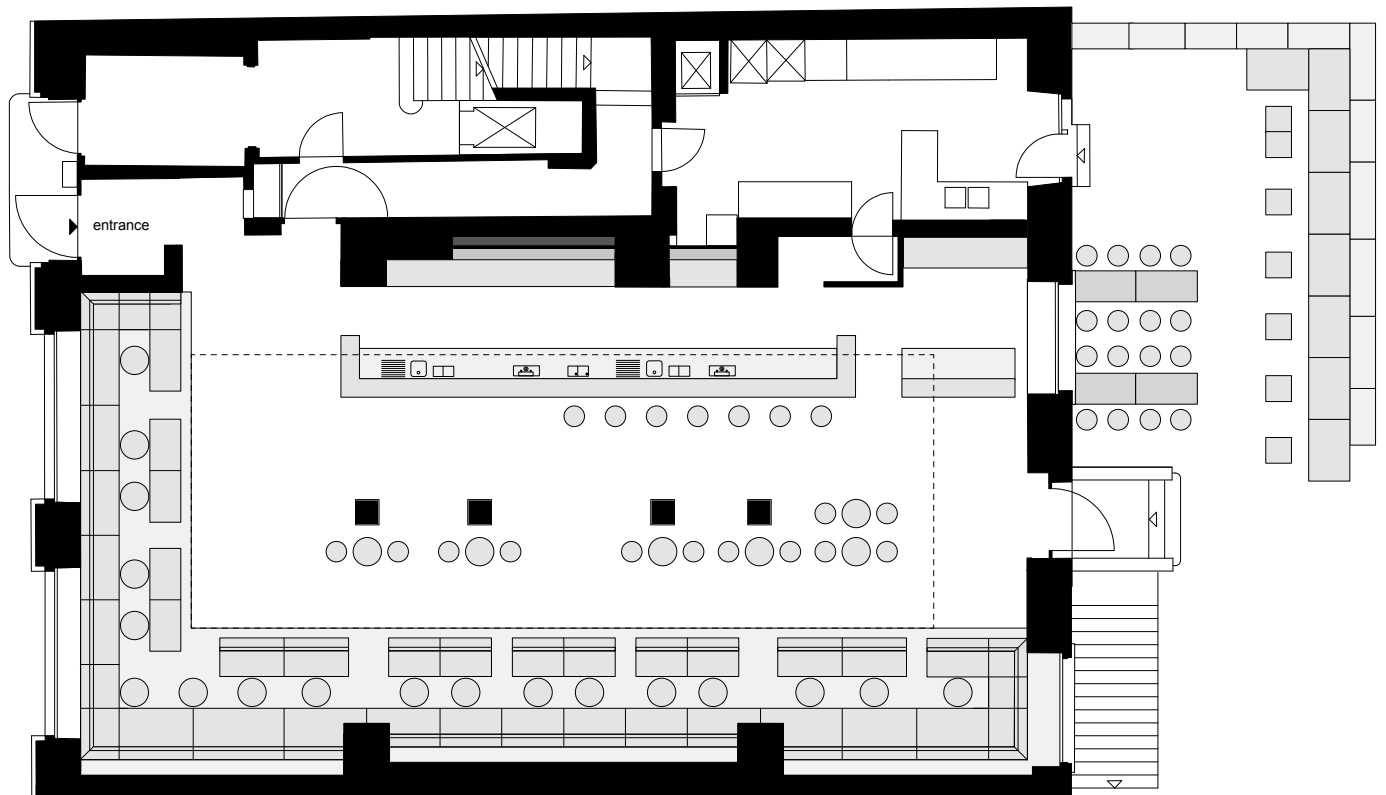
lit candle



SEATING

Amber can comfortably accommodate up to 250 guests. Apart from events of all kinds, this is the ideal venue for cocktail parties of a more classy kind: just choose a combination of bar and lounge seating – and you’ll automatically get an atmosphere that simply couldn’t be more laid-back.

Capacity Lounge:	80
Capacity Bar Seating:	40
Capacity Bar Seating:	35
 Total Capacity:	 250



0m 1 2 3 4 5m



SNACK & MENU SUGGESTIONS

We will be more than happy to assist you with our years of experience to find the ideal, tailor-made solution for your event.

EXTENDED OPENING HOURS & NIGHT SURCHARGE

All permissions needed for an extension of our regular opening hours will be procured by us. If you are renting Amber privately, a night surcharge for every employee working after midnight in the amount of CHF 50.00 per employee and hour applies.

CHOICE OF MENU & NUMBER OF INVITEES

Please let us know the menus and beverages of your choice at least one week ahead of your event. Also, we need to know the exact number of invitees not later than one week in advance. That number will determine the payable amount, regardless of whether all invitees will actually take part.

TECHNICAL EQUIPMENT

Apart from offering a beamer and a multimedia screen we are sure we can meet practically any technical requirement you might have. Please contact us at any time for a personal consultation.

SOUND

Sound Mainfloor

4x Nexo PS 10 operated with MC2 E 1250
2x Nexo LS 500 bass operated with MC2 E 1250

Sound Rearfloor

4x Nexo PS 10 operated with MC2 E 1250
1x Nexo LS 500 bass operated with MC2 E 1250

Sound Lounge

8x Tannoy CMS 8001DC operated with Audistar 8250

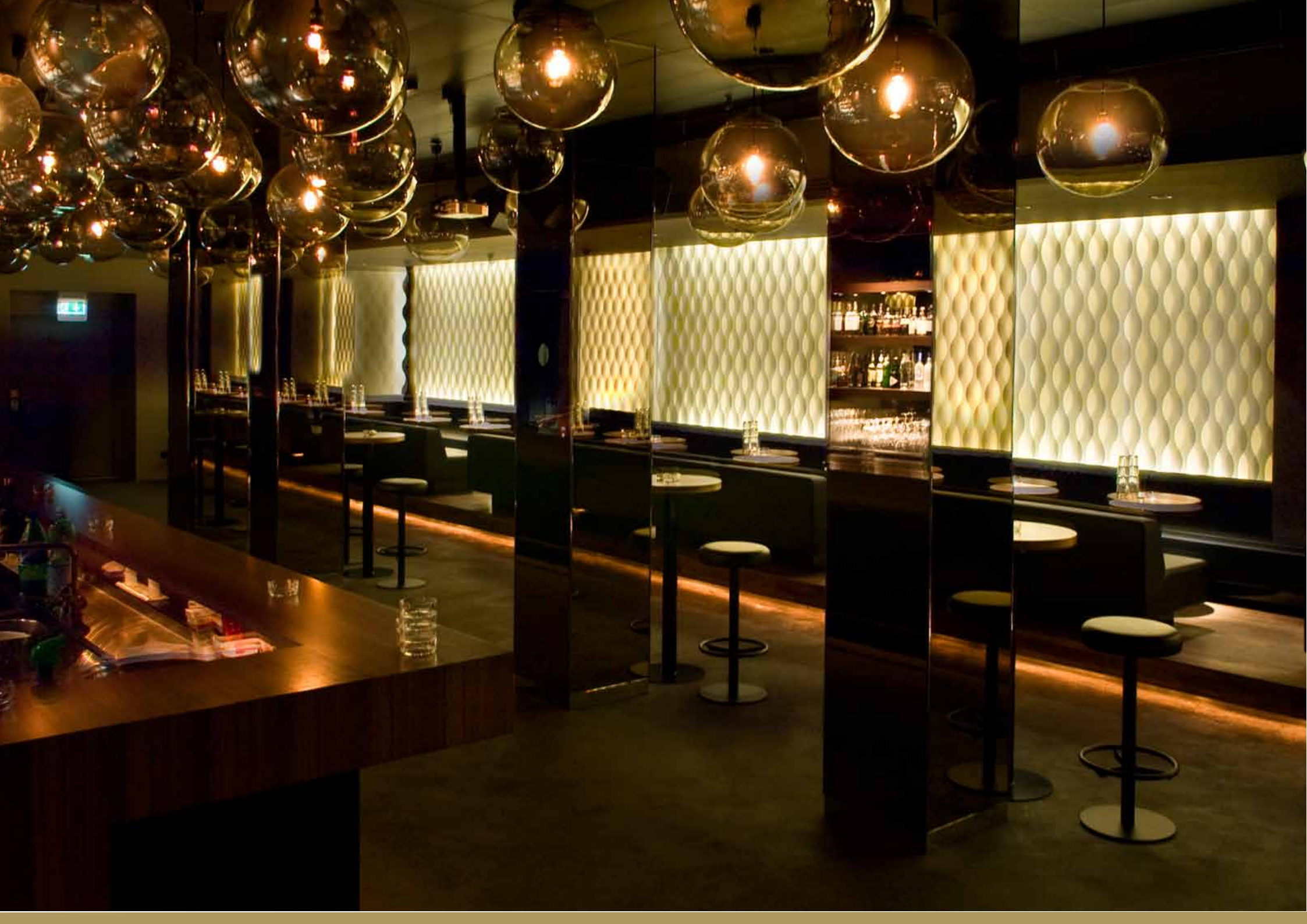
Sound Gang

4x Tannoy CVS 6 operated with Audistar 8x250W



DJ SET-UP

1x Pioneer DJM 800 Mixer
2x Technics SL 1210 MK5 Turntable
2x Pioneer CDJ2000 MK3 CD Player
1x Serato
1x Traktor
1x Switchbox for Serato and Traktor
2x Nexo PS 10 as DJ-monitoring operated with MC2 750
1x Cesva Limiter



AGB

1. GELTUNGSBEREICH DER AGB

Die in der Vertragsurkunde getroffenen Vereinbarungen gehen im Falle von Widersprüchen den nachfolgenden AGB vor.

2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES UND VERTRAGSANPASSUNGEN

Der vorliegende Vertrag kommt durch fristgerechte Annahme der schriftlichen Offerte der Gastro Club GmbH durch den Veranstalter zustande. Die Annahme durch den Veranstalter erfolgt durch Gegenzeichnung der schriftlichen Offerte oder mittels separater Annahmeerklärung (schriftlich oder per E-Mail). Spätere Vertragsanpassungen erfolgen schriftlich oder per E-Mail.

3. ÄNDERUNG DER ZAHL DER VERANSTALTUNGSTEILNEHMER

Die im Vertrag aufgeführte Zahl der Veranstaltungsteilnehmer ist unter nachfolgenden Vorbehalten verbindlich:

- eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist (soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind) mit Zustimmung von der Gastro Club GmbH jederzeit möglich;
- eine Reduktion der Teilnehmerzahl um mehr als 10% kann vom Veranstalter bis spätestens 30 Tage, und eine Reduktion der Teilnehmerzahl um maximal 10% bis spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung schriftlich verlangt werden. Vorbehalten bleibt das Recht von der Prime Gastro AG zum Vertragsrücktritt nach Massgabe der Regelung in nachfolgender Ziff. 6.

Die nach Massgabe der vorliegenden Regelung zu bestimmende Teilnehmerzahl ist für die Rechnungsstellung durch die Gastro Club GmbH verbindlich. Vorbehalten bleibt die Regelung in nachfolgender Ziff. 5. Für nicht an der Veranstaltung teilnehmende Gäste werden die vollen Menükosten gemäss Vertrag in Rechnung gestellt.

4. ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Gastro Club GmbH ist berechtigt, vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin eine Anzahlung im Umfang von 50% der Kosten für die Speisen und Getränke gemäss schriftlicher Offerte zu verlangen. Nach Durchführung der Veranstaltung stellt die Gastro Club GmbH dem Veranstalter eine Schlussabrechnung zu. Die Schlussrechnung ist vom Veranstalter innert 10 Tagen zu begleichen.

5. REDUKTIONSKOSTEN

Grundsätzlich gilt der vereinbarte Gesamtbetrag gemäss Offerte als verbindlich. Wird von diesem mindestens 20% durch allfällige Reduktionen der Personenanzahl oder Food and Beverage - Bestellungen abgewichen, so ist der Veranstalter - in Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Reduktion - zur Leistung nachfolgender Umtriebsentschädigung verpflichtet:

- Bei Reduktionen von 20% oder mehr innert 9 - 3 Tagen vor der Veranstaltung = 80% der vereinbarten Leistungen für Speisen der Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte
- Bei Reduktion von 20% innert 2 - 0 Tagen vor der Veranstaltung = 100% der vereinbarten Leistungen für Speisen der Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

-Wurde nichts anderes vereinbart, so gelten 70% des definitiven Offertenbetrags als Mindestgarantieumsatz. Wird dieser am Anlass nicht erreicht, ist die Gastro Club GmbH dazu befugt, den Differenzbetrag dem Veranstalter zu verrechnen.

6. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER / ANNULLATIONSKOSTEN

Der Veranstalter kann bis 40 Tage vor der Veranstaltung entschädigungslos vom Vertrag zurücktreten. Tritt der Veranstalter erst nach diesem Zeitpunkt vom Vertrag zurück, so ist er - in Abhängigkeit vom Zeitpunkt des Rücktritts - zur Leistung nachfolgender Umtriebsentschädigung verpflichtet:

- Rücktritt 39 - 20 Tage vor der Veranstaltung = 30% der vereinbarten Leistungen für Speisen der Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte
- Rücktritt 19 - 10 Tage vor der Veranstaltung = 50% der vereinbarten Leistungen für Speisen der Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte
- Rücktritt 9 - 3 Tage vor der Veranstaltung = 70% der vereinbarten Leistungen für Speisen der Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte
- Rücktritt 2 - 0 Tage vor der Veranstaltung = 100% der vereinbarten Leistungen für Speisen der Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Der Veranstalter hat seinen Rücktritt vom Vertrag schriftlich zu erklären. Massgeblicher Zeitpunkt für die Bestimmung der vom Veranstalter bei einem Rücktritt ab dem 40. Tag vor der Veranstaltung geschuldeten Umtriebsentschädigung ist der Zeitpunkt des Zugangs der schriftlichen Rücktrittserklärung bei Prime Gastro AG.

7. RÜCKTRITT DURCH GASTRO CLUB GMBH

Gastro Club GmbH ist jederzeit entschädigungslos zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn (alternativ):

- der Veranstalter die Zahl der Veranstaltungsteilnehmer gemessen an der schriftlichen Offerte um 20% oder mehr reduziert;
- der Veranstalter eine Anpassung der von Gastro Club GmbH gemäss Vertrag zu erbringenden Leistungen verlangt, welche - gemessen an der schriftlichen Offerte für Gastro Club GmbH eine Umsatzreduktion von 10% oder mehr zur Folge hat;
- Gastro Club GmbH begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Veranstaltung den übrigen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet.

8. BEIZUG VON DRITTEN

Die Gastro Club GmbH ist berechtigt, die Erfüllung ihrer Pflichten aus dem Vertrag zur selbständigen Ausführung an Dritte zu übertragen. Gastro Club GmbH verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion dieser Dritten. Sämtliche Dritteleistungen werden dem Veranstalter mit einem Koordinationszuschlag von 15% weiterverrechnet.

9. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN IM ANGEBOT VON Gastro Club GmbH
Gastro Club GmbH behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen geringfügig anzupassen. Prime Gastro AG verpflichtet sich indes in jedem Fall, dem Veranstalter eine gleichwertige Ersatzleistung zu erbringen.

10. PFLICHTEN DES VERANSTALTERS

Für Auf- und Abbau, Proben und während den Darbietungen ist die Anwesenheit eines Technikers obligatorisch. Falls kein Haustechniker zur Verfügung steht, wird durch Gastro Club GmbH ein externer Techniker hinzugezogen. Der Zeitaufwand des Haustechnikers (nach dem Stundenansatz gemäss Vertrag), resp. die Kosten für den externen Techniker (zzgl. Koordinationszuschlag von 15%), werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Es ist dem Veranstalter untersagt, an den durch Gastro Club GmbH zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (z.B. Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung durch Gastro Club GmbH erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt werden. So dürfen auch ohne die Zustimmung der Gastro Club GmbH keine eigenen Werbeflächen oder Werbegegenstände aufgestellt werden.

Im Rahmen der Veranstaltung werden Speisen und Getränke ausschliesslich durch Gastro Club GmbH angeboten. Werden Speisen und Getränke ohne schriftliche Zustimmung von Gastro Club GmbH durch den Veranstalter angeboten, ist Gastro Club GmbH berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Veranstalter zu berechnen.

11. HAFTUNG DES VERANSTALTERS

Der Veranstalter haftet für alle Schäden und Verluste, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umgebung durch ihn, seine Hilfspersonen oder Gäste verursacht werden.

12. ZAHLUNGSMITTEL

Wir akzeptieren Kreditkarten wie Eurocard, Visa, American Express und Debitorenkarten wie Maestro / EC-Direkt bis zu Beträgen von CHF 5'000. Sämtliche Rechnungen, die diesen Betrag übersteigen, sind per Banküberweisung auf unser Konto einzuzahlen.

13. ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Der vorliegende Vertrag untersteht ausschliesslich schweizerischem Recht. Gerichtsstand ist Zürich. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

