

Vergani
Events

LÖWENSTRASSE 42, 8001 ZÜRICH

Vergani Löwenplatz

Unsere neue Basis im Herzen der Stadt Zürich vereint Weinshop, Weinbar, Weinevents und Wein-Weiterbildungen unter einem Dach.

Wir zelebrieren den italienischen Wein und bieten die ideale Bühne für Begegnungen. Einen Treffpunkt für Geniesserinnen und Geniesser, für bestehende und neue Kundinnen und Kunden.

Armando's by Vergani ist die angesagteste Adresse, mitten in Zürich, wenn es um einen echten, emotionalen und erlebnisreichen italienischen Aperitivo geht. Garantiert ist eine grosszügige Weinauswahl im Offenausschank. Dazu servieren wir auf Eis gerührte Negronis, den einen oder anderen Aperol Spritz und viele weitere klassische Aperitivi aus unserem liebsten Nachbarland.

Lebensfreude - Italianità im Zentrum von Zürich.

„Der erste Concept Store für italienische Weine, bei welchem Erlebnis, Design und Amore in Einklang gebracht werden.“

Gianni Vergani, 5. Generation

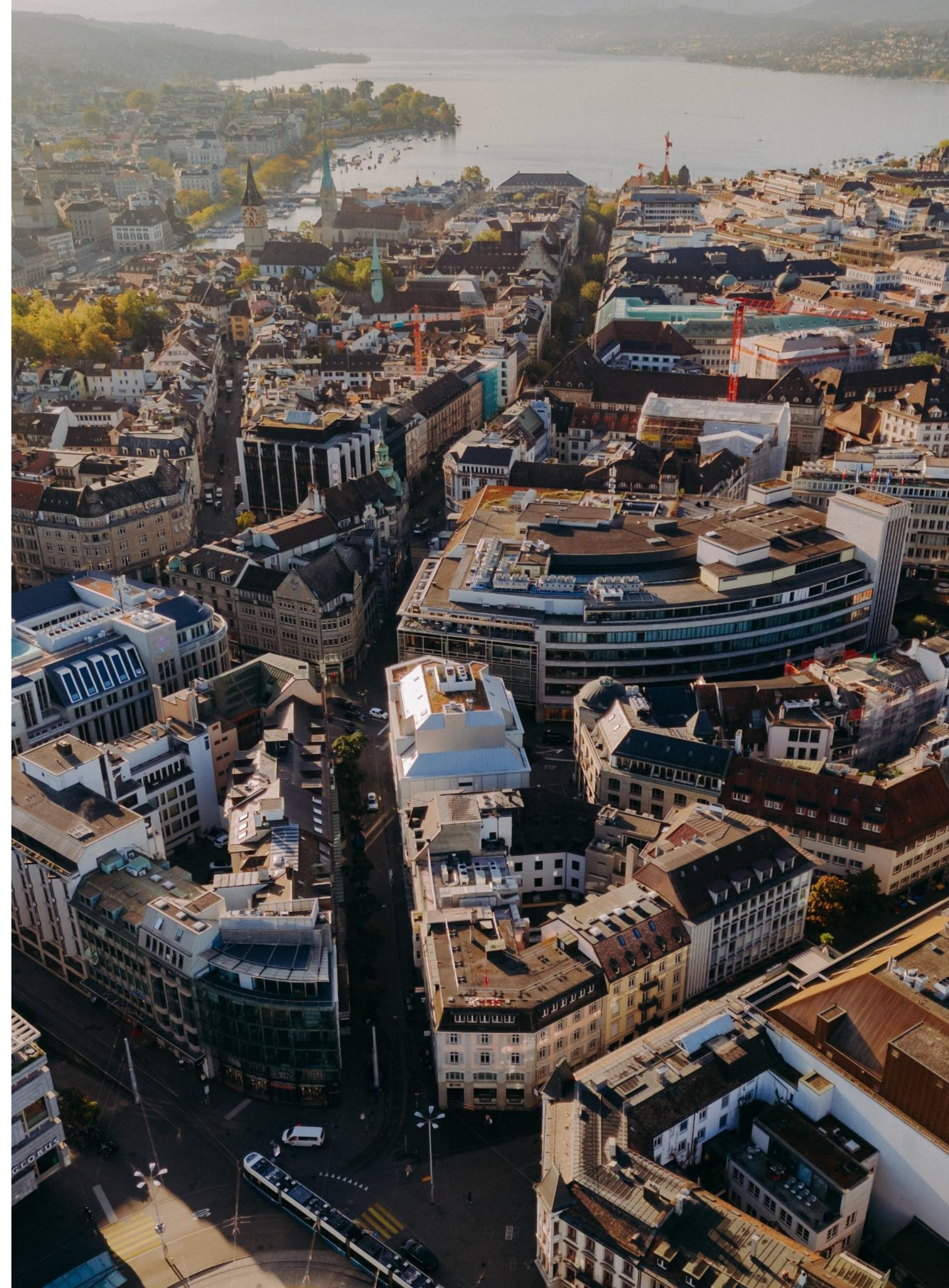
Entdecken.
Erkunden.
Bereichern.

La Grande Bellezza.

Event Möglichkeiten am Löwenplatz

Aperitivo Public ist für Gruppen ab 10 Personen, die entweder in unserer Weinbar oder im Weinshop stattfinden kann. Für grössere Events bieten wir die exklusive Mietoption des Weinshops, die Platz für einen stehenden Aperitif mit vereinzelt Sitzmöglichkeiten bis zu 60 Personen bietet. Auf Wunsch kann auch die gesamte Location für deinen Event gemietet werden. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, ein Private Wine Tasting mit unseren Weinexperten zu geniessen.

	Personenanzahl	Buchbar
Aperitivo Armando's Public	10 – 35 Personen	DI - SA
Weinshop oder Weinbar nach Verfügbarkeit		
Aperitivo Privato	10 – 60 Personen	MO - SA
Weinshop 200m ² Exklusiv		
Private Wine Tasting	6 – 12 Personen	DI - SA
Ganze Location Exklusiv	bis 180 Personen flying bis 100 Personen seated	MO - MI, SA



Aperitivo Armando's

PUBLIC

Buchbar: Dienstag – Samstag 10 bis 30 Personen

Stehend mit einzelnen Sitzgelegenheiten in der Weinbar oder im Weinshop.

Mindestkonsumation pro Person 39.00

PRIVATO

Buchbar: Montag bis Samstag 10 bis 60 Personen

Exklusive Nutzung Weinshop 200m² ab 19.00 – 23.00 Uhr
inkl. Bereitstellung Mobiliar und technischer Grundausstattung

Mindestkonsumation pro Event 3'000.00

Alle Preise in CHF. inkl. MWst.



Aperitivo Armando's

ARMANDO'S ANGEBOT

Aperitivo UNO

Piatto misto mit Salumi, Käse und Grillgemüse

Pro Person

14.00

Aperitivo DUE

Piatto misto mit Salumi, Käse, Grillgemüse und div. Panini

21.00

Aperitivo TRE

DUE inkl. italienischer Patisserieplatte

31.00

Aperitivo TRE+

TRE inkl. zwei Salate (flying)

44.00

Aperitivo Tavolata

Gesamtes Armando's Foodangebot

56.00

Hausgemachte Lasagne

by Studio Farina

21.50

Alle Preise in CHF. inkl. MWst.







Weinshop

Weinempfehlung

Schaumwein

	75cl	150cl
• Prosecco Anima Rosé, L'Anima di Vergani, Veneto	45.90	91.80
• Zürischum Blanc de Noir, Zürischum, Zürich	63.00	
• Franciacorta Cuvée Prestige, Cà del Bosco, Lombardia	67.30	141.50

Weisswein

	75cl	150cl
• Lugana, Olivini, Lombardia	47.00	
• Chardonnay Barrique, Boeri, Piemonte	56.80	
• Sauvignon Blanc, Schiopetto, Friuli	59.00	
• Anima Fiano, L'Anima di Vergani, Toscana	61.00	122.00
• Roma Classico Bianco, Damiano Federici, Lazio	64.80	

Rotwein

	75cl	150cl
• Romeo, Mura Mura, Piemonte	71.60	142.40
• Notte a San Martino – Merlot, Olivini, Lombardia	63.50	131.00
• Libertà, I Collazzi, Toscana	48.40	97.00
• Collazzi. I Collazzi, Toscana	77.00	156.00
• Modus Primo, Ruffino, Toscana	93.00	
• Roma Classico Rosso, Damiano Federici, Lazio	71.00	152.00

Weitere Weinempfehlungen und Grossformate in Absprache mit den Sommeliers

Alle Preise in CHF. inkl. MWst.



Private Wine Tasting

Erlebe ein Private Wine Tasting in einem gemütlichen Ambiente, perfekt für einen Abend mit Amici oder für geschäftliche Anlässe. Passend dazu gibt es Aperitivo und verschiedene Weine, sorgfältig ausgewählt, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten. Begleitet wird die Verkostung von einem unserer erfahrenen Weinexperten, der Ihnen spannende Einblicke in die Welt der Weine gibt.

Buchbar: Dienstag – Samstag

ab 6 bis 12 Personen

Private Tasting ca. 2 Stunden

Pro Person

Inkl. Italienische Aperitivo-Platten

100.00

Insgesamt 6 italienische Weine aus diversen Regionen, selektiert durch Vergani. Gerne berücksichtigen wir wenn immer möglich Ihre Vorlieben.

Alle Preise in CHF. inkl. MWst.



Ganze Location Exklusiv

Ihr Event auf 500 m² am Löwenplatz
Buchbar bis 100 Personen seated / 180 Personen flying
Komplette Räumlichkeiten von 19.00 bis 23.00 Uhr

Verlängerungspauschale (pro Stunde)	400.00
Nachzuschlag ab 00.00 Uhr für Bewilligung	250.00

Raummiete für exklusive Nutzung 500 m ² inkl. Personal, Mobiliar und technischer Grundausrüstung	7'500.00
---	----------

Zusätzliche Dienstleistung nach Bedarf

- DJ-Pult, DJ, Live-Act und Mikrofon
- Degustation & Entertainment
- Präsentations-Screen
- Security
- zusätzliche Beleuchtung
- Dekoration
- Druck von Menükarten

Alle Preise in CHF. inkl. MWst.



Ganze Location Exklusiv

Flying Dinner

Buchbar: MO-MI, SA

CATERING PACKAGE

5 - Gang Flying Menü

- Gerichte: 2 x kalt, 2 x warm, 1 x Dessert

7- Gang Flying Menü

- Gerichte: 3 x kalt, 3 x warm, 1 x Dessert

Seated Dinner

Buchbar: MO-MI, SA

CATERING PACKAGE

3 - Gang Menü

4 - Gang Menü

Empfohlen: Aperitivo Armando's als Apéro

Alle Preise in CHF. inkl. MWst.

Pro Person

145.00

160.00

Pro Person

145.00

160.00

+ 14.00



Menüvorschlag – Flying Dinner

Kalte Gerichte

Cicorino Rosso / Zitrusfrüchte / Basilikum Dressing / Karamellisierte Nüsse

*

Vitello Tonnato / Kapern / Rosmarin Focaccia

*

Burrata / Tomatenvinaigrette / Kräutersalat / Gepickelte Tropea / Beeren / Salbei

*

Lachscrudo / Basilikumöl / Gepickelter Apfel / Forellenrogen / Kräutersalat

Warme Gerichte

Geschmorte Short Ribs vom Rind / Sellerie-Trüffelpüree / Salsa verde / Babykarotten

*

Arancini / Austernpilze / Parmesan / Artischockencreme / Salbei

*

Handgemachte Agnolotti / Burrata / Trapanese / Oregano

*

Pilz Croquette / Blumenkohlcreme / Gepickelte tropea

*

Polpette / Sugo / Frittierter Basilikum

*

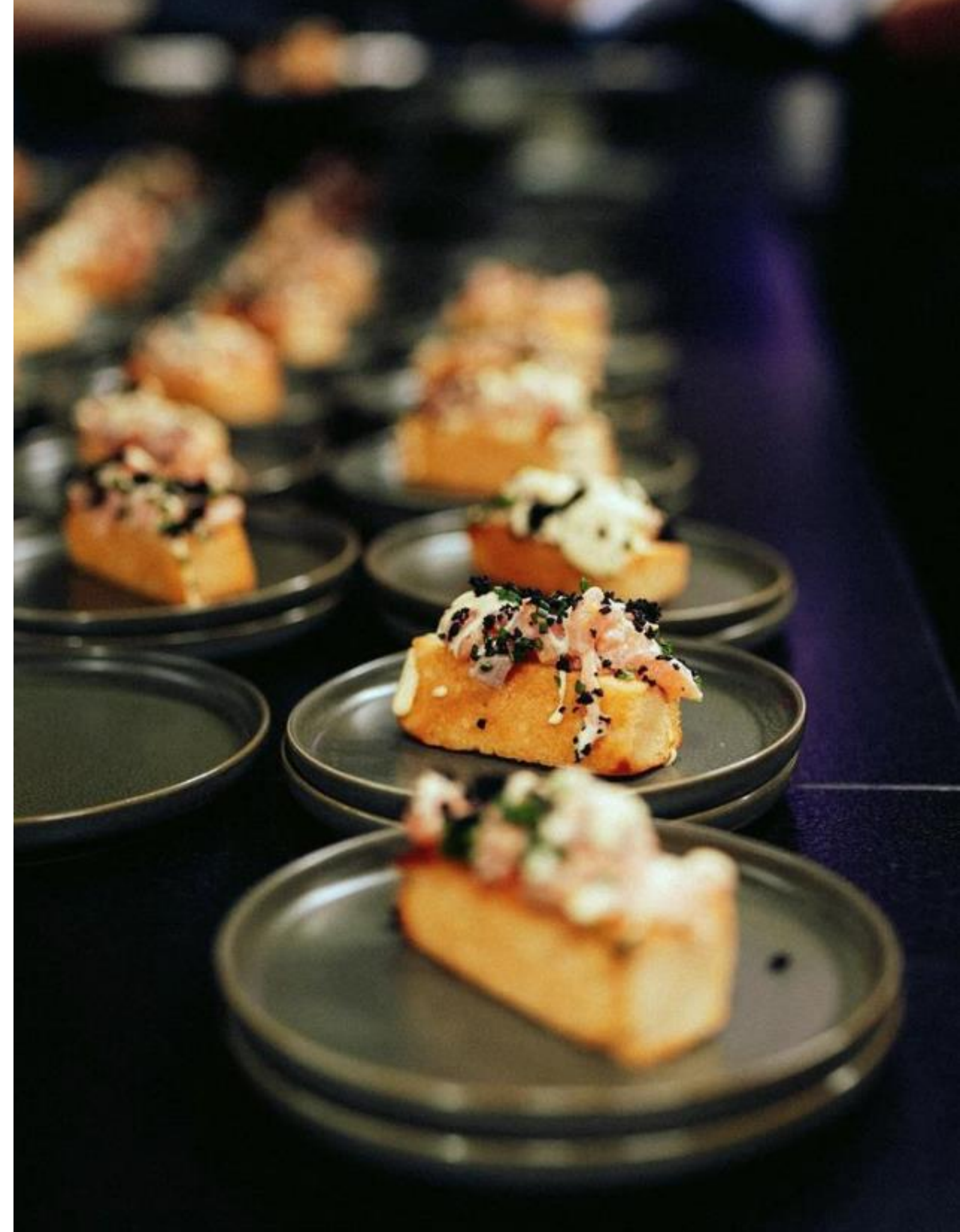
Handgemachte Tortellini / Kalb / Cacio e Pepe / Frittierter Salbei

Dessert

Warmes Schokoküchlein / Vanille / Pistazien

*

a la minute Tiramisu / Frische Schokolade



Menüvorschlag – Seated Dinner

Vorspeise wählen:

Burrata / Tomatenvinaigrette / Kräutersalat / Gepickelte Tropea / Beeren / Salbei

*

Handgeschnittenes Rindstartar / Parmesancreme / Senfkörner / Rosmarin Focaccia

*

Lachs crudo / Basilikum Emulsion / Datterini / Gepickelte Cedri

Zwischengang (bei 4 Gang Menü):

Handgemachte Gnocchi / Salsiccia Ragout / Briciole di Pane

*

Handgemachte Tortellini / Burrata / Cacio di pepe / Frittierter Salbei

*

Handgemachte Cannelloni / Pilzragout / Cicorino Rosso / Orange

Hauptgang wählen:

Geschmortes Rind / Süsskartoffel / Salsa Verde / Babykarotten

*

Short Ribs / Sellerie-Trüffel / Fenchel / Pfefferjus

*

Ossobuco / Cremolata / Kartoffelstock / a la norma

Dessert wählen:

Warmes Schokoküchlein / Vanille / Pistazien

*

a la minute Tiramisu / Frische Schokolade



Kontakt und Booking

Lasst uns gemeinsam «vino e vita» erleben!
Wir freuen uns schon darauf, mit euch unvergessliche
Augenblicke zu kreieren.

E-Mail
events.loewenplatz@vergani.ch



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte nehmen Sie folgende AGB's zu Kenntnis:

Annullierung:

Bis 30 Tage vor Anlass sind vom Auftraggebenden keine Kosten zu tragen.

14-29 Tage vor Anlass 25% der vereinbarten Leistungen.

2-13 Tage vor Anlass 50% der vereinbarten Leistungen.

0-1 Tag vor Anlass 100% der vereinbarten Leistungen.

Preise und Zahlungsbedingungen:

Diese verstehen sich in Schweizer Franken inkl.

Mehrwertsteuer. Rechnungen ab CHF 2'000.00 möglich und innert 20 Tage ab Rechnungsdatum fällig.

Alternativ kann am Ende des Anlasses mittels Bargelds oder einer akzeptierten Kreditkarte bezahlt werden.



Vergani
Grazie mille!