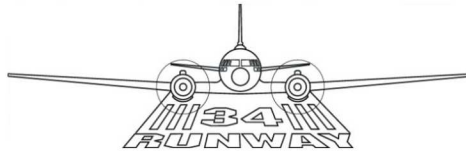


Das Flug-Erlebnis Restaurant



BANKETT DOKUMENTATION



UNTERNEHMENSSTRUKTUR

ÜBER UNS

Bevor ich Ihnen etwas über uns erzähle, erlauben Sie mir, dass ich mich kurz vorstelle. Mein Name ist Reto Seipel und von Beruf bin ich Linienpilot. Nach 15 Jahren bei der Swissair/ SWISS und 2 Jahren bei Emirates Airline in Dubai, lebe ich nun wieder in der Schweiz und fliege als Freelancer für Edelweiss Air. Vor meiner Linienpilotentätigkeit habe ich die B-Matur gemacht und die Kunstgewerbeschule besucht. Dazwischen durfte ich die Ausbildung zum Militärpiloten durchlaufen und flog als Milizpilot bis 2003 den Mirage-Aufklärer.

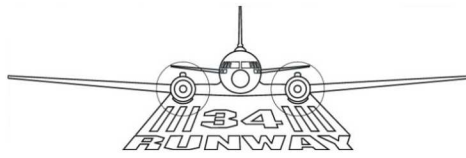
DIE GESCHICHTE

Die Idee für ein Erlebnis-Gastronomie-Konzept mit dem Thema Fliegen und Reisen ist bereits vor mittlerweile 22 Jahren entstanden. Aktuell wurde sie nach dem Swissair-Gründung. Durch einen Kollegen kam ich mit Stefan Hunziker, einem Vollblut-Gastronomen, zusammen. Gemeinsam entwickelten wir das Konzept weiter. Gleichzeitig begann ich die Suche nach einem geeigneten Flugzeug. Zur Diskussion standen die DC-3 oder der Metropolitan jedoch stellte ich sehr schnell fest, dass diese sehr teuer waren. Ein Fliegerkollege, der ein russisches Akroflugzeug besass, empfahl mir die Suche nach Russland auszudehnen und mit seinen guten Kontakten war schnell ein geeignetes und erschwingliches Flugzeug gefunden. Unsere Ilyushin14. Als nächstes galt es ein passendes Gebäude zu entwickeln, wobei die Wahl für einen passenden Architekten sehr einfach war, mein Bruder Andri, Partner im Architektenbüro Otto+Partner aus Liestal. Bereits sein erster Entwurf erfüllte alle ästhetischen und praktischen Ansprüche und wurde in der Folge nur noch optimiert.

In fast allen Bereichen betraten wir Neuland mit unserem Projekt. Einerseits wegen dem Layout, aber auch wegen dem Standort. Um so extrem nah am Flughafen-Gelände ein Restaurant bauen zu können, musste sogar eine Umzonung beantragt werden. Mit der tatkräftigen Unterstützung der Stadt Opfikon und Unique konnte dieses in nur einem Jahr durchgezogen werden. Der Lärmschutz war ein weiteres Thema, das uns- und die zuständige Amtsstelle intensiv beschäftigte. Immer wieder stiessen wir auf neue Hindernisse, kleinere und grössere. Mit der Hilfe und dem unheimlich grossen «Goodwill» aller Beteiligten konnten wir jede Turbulenz umfliegen. Als eine der grössten Knackpunkte erwies sich die Beschaffung der Papiere, die nötig waren, um unser Flugzeug in die Luft und von Moskau hier nach Zürich zu bringen.

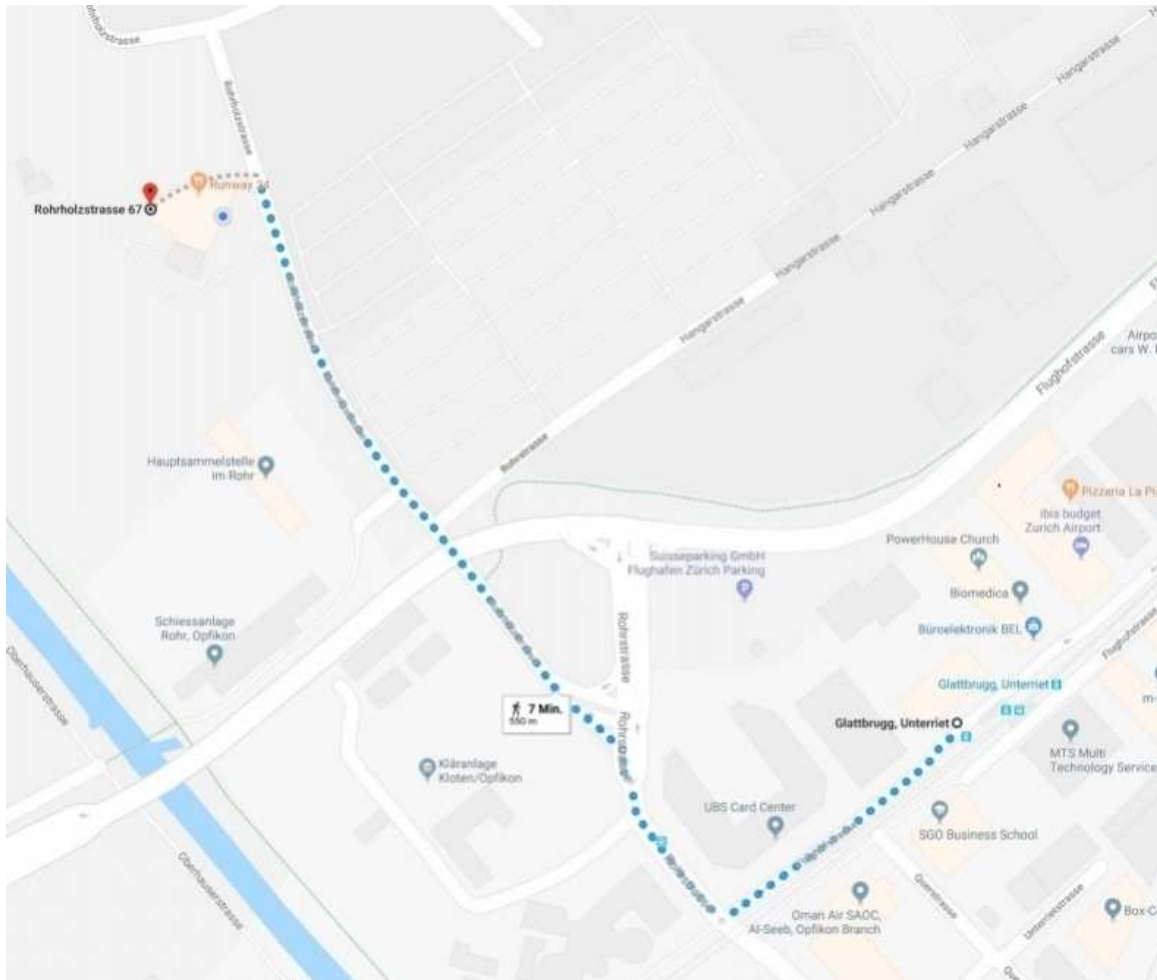
PHILOSOPHIE

Das Runway34 ist ein einzigartiges Restaurant-Konzept, welches man mit keiner anderen Gastronomieart vergleichen kann. In vielen Belangen gehen wir eigene und neue Wege, die sehr wenig mit der traditionellen Gastronomie und den aktuellen Trends zu tun haben. Mit dem von uns gelebten «Feu sacré» eines Gastgebers, der Fliegerbegeisterung eines Piloten oder Flight Attendants und dies verbunden mit einem ausgeprägten, wirtschaftlichen Denken, positionieren wir uns recht weit abseits des Mainstreams.



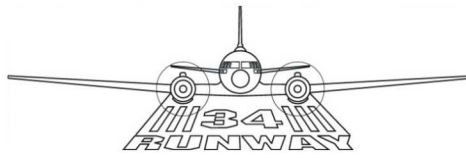
WEGSKIZZE & HANGARPLAN

Weg-Skizze Tram-Haltestelle «Glattbrugg-Unterried» nach Runway34



Sie können mit der Tram Nummer 10 & 12 jeweils an der Haltestelle «Glattbrugg-Unterried» aussteigen, dann Richtung UBS Card Center zur Ampelkreuzung laufen. Ab da rechts weg zur nächsten Ampelkreuzung und von hier aus geradezu Richtung Runway34. Dauer, Ca. 5-7 Minuten zu Fuss.

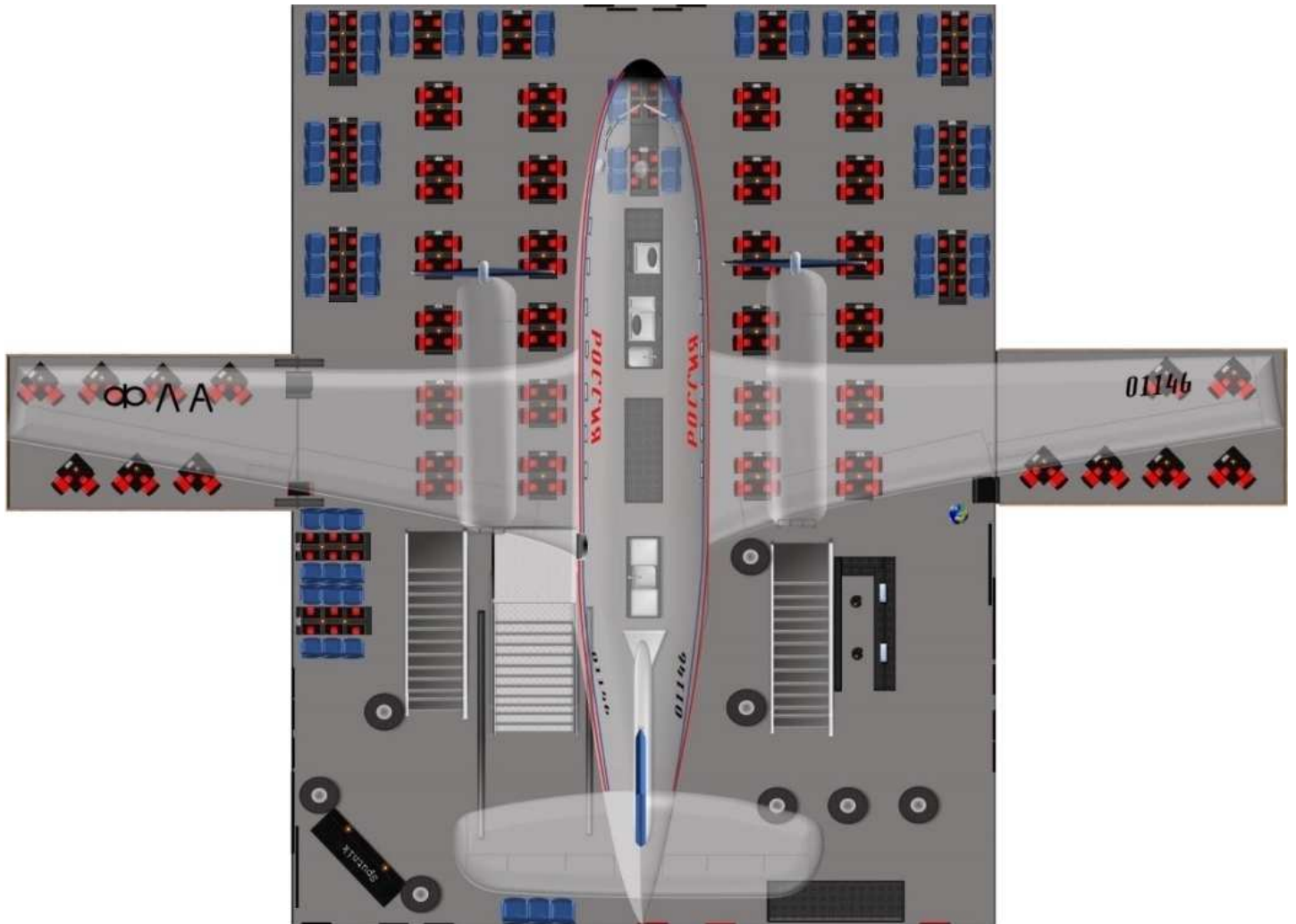
Sollten Sie mehrere Personen sein, so können wir Sie auch gern per Shuttle abholen. Hierfür geben Sie uns einfach ein Funkzeichen, damit wir diese Option mit in die Offerte aufnehmen können. Vielen Dank.



HANGARPLAN

Grundfläche Hangar 450m²

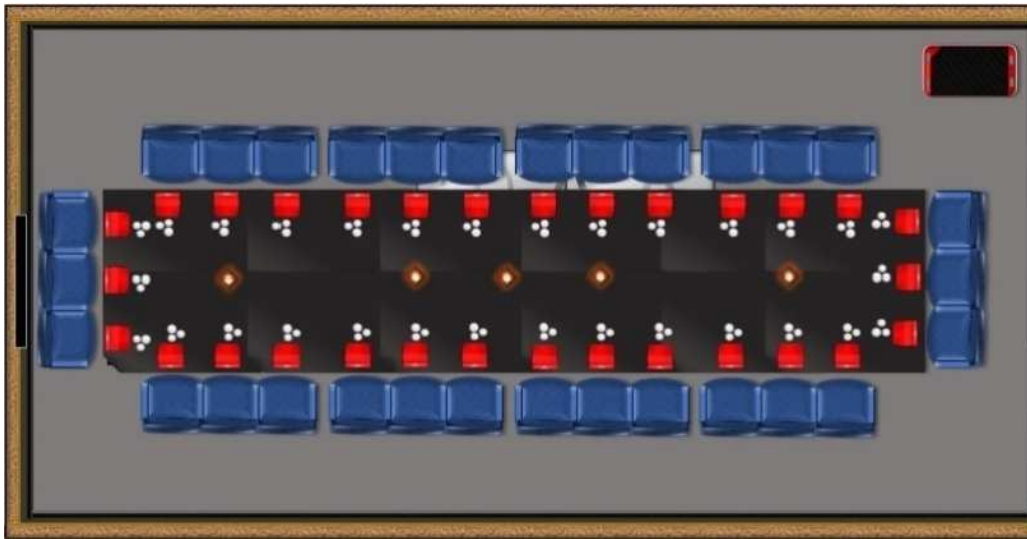
Hangar-Bereich für maximal 250 Personen im à la carte Service & 350 Personen im Bankett Service mit seated Dinner.





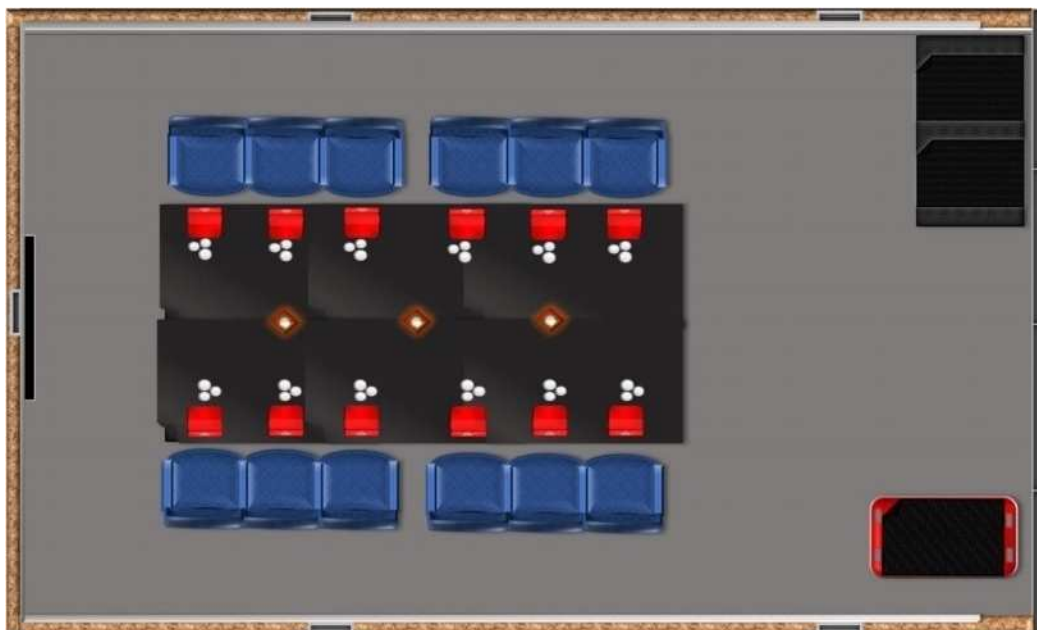
AVIATOR LOUNGE

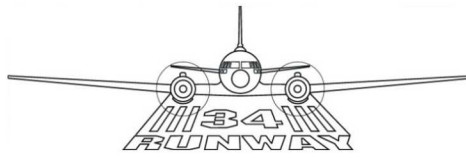
Die Aviator Lounge präsentiert sich mit Original Flugzeugsitzen für bis zu max. 30 Personen. Geniessen Sie diesen einzigartigen Raum mit dem Ambiente, der Aussicht auf den Flughafen Zürich sowie einen innovativen Service, der eigens für Sie zur Verfügung gestellt wird. Aufgrund der Fliegersitze können wir bei diesem Raum nur zwischen einem Blocktisch, in Theaterbestuhlung, sowie einzelnen Sitzgruppen variieren. Preis & weitere Konditionen gerne auf Nachfrage.



WINGMAN ROOM

Der Wingman Room kann als Seminarraum für einen spontanen Workshop für bis zu maximal 15 Personen- oder für ein Privat-Dinner gebucht werden. Preis & weitere Konditionen gerne auf Nachfrage.





APÉRO - SNACKS

pro Portion

Apéro - Snacks "Economy - Class"

Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge von 12 STK. pro Sorte.

Bruschetta mit Tomate (V)	CHF	3.00
Grissini mit Parmaschinken (I)	CHF	3.00
Gemischte, marinierte Oliven & Parmesanstückli (V)	CHF	3.50
Backpflaume im Speckmantel (CH)	CHF	3.50
Chips & Nüssli (V)	CHF	4.50
Gemüsesticks im Weckglas serviert, mit Kräuter Crème Fraîche & Cocktail Dip (V)	CHF	5.00
Herzhafte Gemüsechips (V) (1 Portion für 1 - 3 Personen)	CHF	8.50

Apéro - Snacks "Business - Class"

Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge von 12 STK. pro Sorte.

Focaccia mit Weichkäse & Gurke (V)	CHF	3.00
Mediterrane Antipasti - Spiessli (V)	CHF	3.50
Tomaten - Mozzarellaspiessli mit Basilikum - Pesto (V)	CHF	3.50
Melonen - Rohschinkensegel (CH)	CHF	3.50
Wrap vom Räucherlachs (SCO)	CHF	3.50
Mini Käseküchlein (V)	CHF	3.50
Schinkengipfeli (CH)	CHF	3.50
Mini Frühlingsrollen (V) mit Sweet - Chili Dip	CHF	3.50
Samosas (V) mit hausgemachtem Mango Chutney	CHF	3.50
Riesenkrevette (VT) im Kokosmantel mit Cocktail Dip	CHF	3.50
Meatball (CH) mit argentinischer Gauchosauce	CHF	3.50



APÉRO - SNACK

pro Portion

Apéro - Snacks "First - Class"

Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge von 12 STK. pro Sorte.

Geräucherte Forelle (DK) auf Pumpernickel mit Preiselbeerschaum	CHF	4.00
Graved Lachs (SCO) auf Blinis mit Rosa Pfefferbutter	CHF	4.00
Canapé Bündnerfleisch (CH)	CHF	4.00
Canapé Frischkäse (V)	CHF	4.00
Canapé Rauchlachs (SCO)	CHF	4.00
Canapé Rindstatar (CH)	CHF	4.00
Krevettencocktail (DK), klassisch im Glas serviert	CHF	4.50
Poulet Satayspiessli (CH) mit Erdnussauce	CHF	4.00

Apéro - Snacks "Premium - Class"

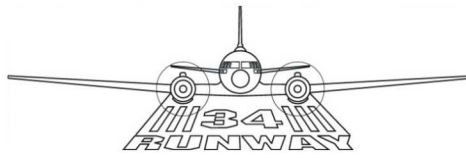
Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge von 12 STK. pro Sorte.

Rindstatar - Canapés (CH) mit Kräuterbutter überbacken, 4 STK	CHF	9.00
Baby - Kartoffel, gefüllt mit Sauerrahm & "Oona" Kaviar (CH)	CHF	8.50
Gebratene Entenleber (F) auf Brioche Toast und Früchte Chutney	CHF	7.50

Süsse Komponenten

Bitte beachten Sie, die Mindestbestellmenge von 12 STK. pro Sorte.

Mini Crema Catalana	CHF	4.50
Mini Toblerone Mousse, im Glas serviert	CHF	4.50
Mini Fruchtsalat mit Honig & Minze, im Glas serviert	CHF	4.50



APÉRO RICHE

pro Portion

Apéro Riche "Short Fuel-Stop"

Bitte beachten Sie, dass diese Varianten ab 12 Personen sowie mit je 1 STK p. Sorte p. P. gerechnet ist.

Hausgemachte Bruschetta mit Tomate, Grissini mit Parmaschinken,
Gemischte Oliven und Parmesanstückli & Schinkengipfeli

CHF 13.00

Apéro Riche "Economy - Class"

Bitte beachten Sie, dass diese Varianten ab 12 Personen sowie mit je 1 STK p. Sorte p. P. gerechnet ist.

Backpflaume im Speckmantel, Focaccia mit Weichkäse & Gurke,
Mediterrane Antipasti - Spiessli, Wrap mit Rauchlachs,
Mini Käseküchlein, Schinkengipfeli

CHF 20.50

Apéro Riche "Business - Class"

Bitte beachten Sie, dass diese Varianten ab 12 Personen sowie mit je 1 STK p. Sorte p. P. gerechnet ist.

Wrap vom Rauchlachs, Tomaten - Mozzarellapiessli mit Basilikum Pesto,
Melonen - Rohschinkensegel, Focaccia mit Weichkäse & Gurke, Schinkengipfeli,
Mini Frühlingsrolle mit Sweet - Chili Dip, Samosa mit Mango Chutney,
Riesenkrevette im Kokosmantel mit Cocktail Sauce

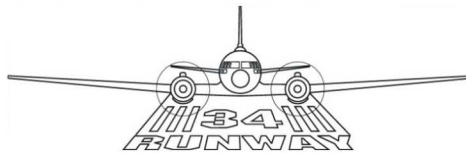
CHF 27.50

Apéro Riche "First - Class"

Bitte beachten Sie, dass diese Varianten ab 12 Personen sowie mit je 1 STK p. Sorte p. P. gerechnet ist.

Meatball mit argentinischer Gaucho Sauce, Poulet - Satayspiessli mit
Erdnussauce, Wrap vom Rauchlachs, Tomaten - Mozzarellapiessli mit Basilikum Pesto,
Mediterrane Antipasti - Spiessli, Focaccia mit Weichkäse und Gurke,
Mini Frühlingsrolle mit Sweet - Chili Dip, Samosa mit Mango Chutney,
Riesenkrevette im Kokosmantel mit Cocktail Sauce

CHF 31.50



VORSPEISEN

pro Portion

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumstreifen und Rahmhaube (V)	CHF	12.90
Indische Currysuppe, rassig abgeschmeckt mit Chiliöl (VV)	CHF	13.50
Suppe der Saison (V)	CHF	14.90

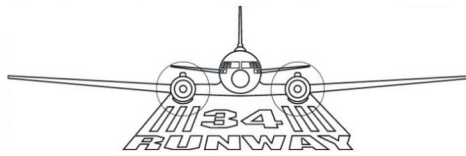
Kalte Vorspeisen

Antipasti - Teller		
Salatbukett mit getrockneten Tomaten, grillierten Auberginen & Zucchini, Oliven, Parmesanstückli & Grissini (V)	CHF	15.90
+ optional Parmaschinken (I)	CHF	2.90
+ optional Riesencrevette (VT)	CHF	3.50
Dreierlei Gemüseterrine mit Tzatziki - Dip, auf einem Salatbukett (V)	CHF	16.50
Rauchlachsrose (SCO) mit Shisosprossen an Soja - Sesam - Dressing, auf Salatbeet mit asiatischem Kräuter - Pesto	CHF	19.50
Geräucherte Entenbruststreifen (F) mit marinierten Eierschwämmli, auf knackigem Saisonsalat an Granatapfeldressing	CHF	18.50

Klassische Salate

Knackiger Saison Blattsalat mit Kernen und Sprossen (V)	CHF	10.90
Gemischter Salat, eine bunte Auswahl an gartenfrischen Salaten (V)	CHF	12.90
Tomaten - Mozzarella Salat mit Basilikum - Pesto (V)	CHF	13.50
Knackiger Eisbergsalat an französischem Dressing mit Parmesanspänen und Croûtons (V)	CHF	12.80
Junger Spinatsalat an Limonen - Dressing, mit Falaffel & Hummus (V) (bis 30 Personen)	CHF	14.90

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



HAUPTGERICHTE

pro Portion

Vom Schwein

Schweinssteak (CH) an Kräuterrahmsauce, mit Bohnen - Speck - Bündeli (CH), glasierten Karotten und Röstikroketten	CHF	32.90
Schweinsnierstückbraten (CH) an Honig - Biersauce, Schupfnudeln und Gemüsebukett	CHF	34.90
Schweinsfiletmedaillons (CH) im Speckmantel (CH) an Pflaumenrahmsauce mit Gemüsebukett und Butternudeln	CHF	42.90

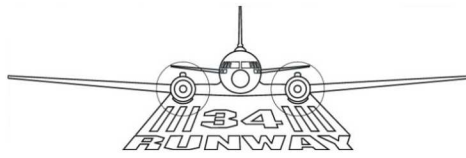
Vom Poulet

Pouletbrust (CH), gefüllt mit Boursinfrischkäse & sonnengetrockneten Tomaten, Geflügeljus, Gemüsebukett & Thymiankartoffeln	CHF	32.90
Zartes Truten - Saltimbocca (CH) mit Rohschinken (CH) & Salbei, an feiner Jus, Weissweinsrisotto & Mandelbrokkoli	CHF	36.90
Maispouletbrüstchen (F) an Eierschwämmli - Sauce, Rosmarin - Polenta & Gemüsebukett	CHF	33.90

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes (CH) "Zürcher Art" an Champignonrahmsauce, Butterrösti & Gemüsebukett	CHF	36.90
Kalbsrückensteak (CH) mit frischen Steinpilzen, an sämiger Rahmsauce, mit Gemüsebukett & Kartoffelgratin	CHF	54.90
Kalbsnierstückbraten (CH) mit Pistazienkruste, Rosmarinjus, Kartoffelstock & Gemüsebukett	CHF	59.90

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



HAUPTGERICHTE

pro Portion

Vom Rind

Medium gebratenes Rumpsteak (CH) an Café de Paris mit Bohnen - Speck - Bündeli (CH), glasierten Karotten und Bratkartoffeln	CHF	42.90
Zartes Roastbeef (*) aus dem Niedergarofen, mit Cassisjus, Dauphine - Kartoffeln & Gemüsebukett	CHF	52.90
Medium gebratene Rindsfilet - Tournedos (*) an grüner Pfeffersauce mit Gemüsebukett und Williams - Kartoffeln	CHF	57.90

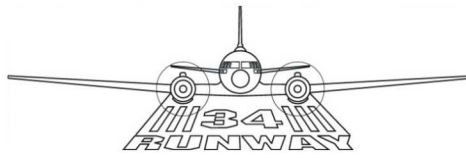
Vom Fisch

Gebratenes Lachssteak (SCO) an Teriyaki - Marinade, Jasmin Reis & Pak Choi Gemüse	CHF	34.90
Wolfsbarsch (TUR) auf mediterranen Kartoffeln & Gemüse, an Olivenschäum	CHF	36.90

Vegetarische Alternative

Frische Auberginenravioli an Tomatenrahmsauce & Parmesanflocken (V)	CHF	29.90
Weisswein - Risotto mit saisonalem Gemüse & Pilzen (V)	CHF	27.90
Mildes indisches Gemüsecurry mit Jasmin Reis (VV)	CHF	31.90
Saisonal - wechselnder Hauptgang (V)		Auf Anfrage

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



DESSERTS

pro Portion

Kalte Desserts

Spanische Crème mit delikater Zuckerkruste	CHF	11.90
Panna Cotta mit Beerensauce	CHF	12.90
Hausgemachtes Tiramisù	CHF	12.90
Fruchtsalat mit Honig, Minze & Sauerrahmglacé	CHF	13.90
Sorbet - Variation mit Früchtegarnitur	CHF	14.90
Helles & dunkles Toblerone - Mousse	CHF	16.90
Dessertteller Runway 34	CHF	16.90

Warme Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	13.90
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilledoppelrahm	CHF	14.90

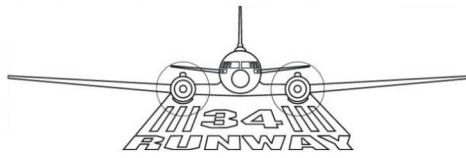
Zwischengang

Zitronen - Basilikumsorbet, im Glas serviert	CHF	7.90
--	-----	------

Sollten Sie Ihr Dessert, Kuchen oder Torten selbst mitbringen, werden folgende Kosten verrechnet:

Gedeckpreis ohne Dessert	CHF	9.50
Gedeckpreis mit Dessert	CHF	3.50

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



MENU'S

pro Portion

MENU "Economy - Class - 01"

Knackiger Saisonblattsalat mit Kernen und Sprossen
an französischem Dressing

Schweinssteak an Kräuterrahmsauce, mit Bohnen - Speck - Bündeli,
glasierten Karotten und Röstikroketten

Spanische Crème mit delikater Zuckerkruste

CHF 55.70

MENU "Economy - Class - 02"

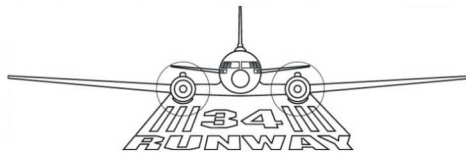
Tomaten - Mozzarellasalat mit Baslikumpesto

Pouletbrust gefüllt mit Boursinfrischkäse & sonnengetrockneten Tomaten
an Geflügeljus, Gemüsebukett & Thymiankartoffeln

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 59.30

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



MENU'S

pro Portion

MENU "Business - Class - 01"

Dreierlei Gemüseterrine mit Tzatziki - Dip, auf einem Salatbukett

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" an Champignonrahmsauce,
Butterrösti & Gemüsebukett

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille - Doppelrahm

CHF 68.30

MENU "Business - Class - 02"

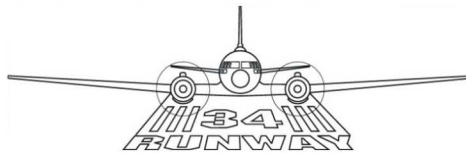
Rauchlachsrose mit Shisosprossen an Soja - Sesam - Dressing, auf Salatbeet
mit asiatischem Kräuter Pesto

Medium gebratenes Rumpsteak an Café de Paris, Bohnen - Speck - Bündeli,
glasierten Karotten & Bratkartoffeln

Helles & dunkles Toblerone - Mousse

CHF 79.30

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



MENU'S

pro Portion

MENU "First - Class - 01"

Antipasti - Teller

Salatbukett mit getrockneten Tomaten, grillierte Aubergine & Zucchetti,
Oliven, Parmesanstückli & Grissini

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumstreifen und Rahmhaube

Grilliertes Rindshuft - Tournedos mit Sauce Bernaise,
Tagliatelle & Gemüsebukett

Sorbet - Variation mit Früchtegarnitur

CHF 82.90

MENU "First - Class - 02"

Gebratener Hummerschwanz mit Avocado, an Pink Grapefruit - Dressing

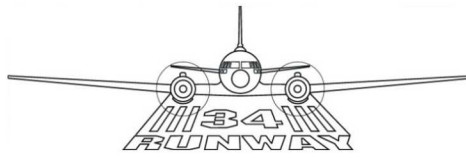
Indische Currysuppe mit Chili - Öl

Duett von Kalbs- & Rindfilet an Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin & Marktgemüse

Fruchtsalat mit Honig, Minze & Sauerrahmglacè

CHF 94.90

(i) Wie bei unserem gesamten Angebot, gilt die Regelung der Mindest-Bestellmenge von 12, sowie ein einheitliches Menu. Eine Auswahl von mehreren Artikeln, ist nur mit einer rechtzeitigen Bekanntgabe des Menus (spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass) und in Absprache mit der Verkaufsabteilung möglich. Zudem sind Preis- und Angebotsänderungen stets vorbehalten.



Herkunft unserer Produkte

Wir beziehen unsere Produkte von regional verankerten Lieferanten.

Herkunftdeklaration unseres Angebots:

(CH)	Schweiz
(I)	Italien
(F)	Frankreich
(SCO)	Schottland
(DK)	Dänemark
(VT)	Vietnam
(TUR)	Türkei
(*)	Schweiz / Import (Import ohne hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika)
(V)	Vegetarisch
(VV)	Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Sales Team auf Anfrage gerne. Und hilft Ihnen in Absprache mit der Küche eine Alternative anzubieten. Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, Spuren von anderen Stoffen enthalten sein können die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bitte informieren Sie uns dafür bis 7 Tage vor Ihrem Anlass. Besten Dank.