

STUDIO

Eat. Listen. Dance.



STUDIO

Eat. Listen. Dance.

Ihr Ansprechpartner:
Mervan Franz, Geschäftsführer
hello@bar-studio.ch
+41 (0)77 412 41 39 (wochentags 10-18 Uhr)

IG: [@studiozuerich](#) / [Linkedin](#)



Eat. Listen. Dance.

STUDIO

Eat. Listen. Dance.





Mitten in Zürich verbindet STUDIO Restaurant, Bar & Club 70er-Jahre-Charme mit japanischer Küche, kreativen Cocktails und mitreissender Musik. Unser stilvolles Retro-Interieur, ausgestattet mit sechs Klipsch Heresy Lautsprechern, sorgt für ein erstklassiges Sounderlebnis, das jedes Event unvergesslich macht.

Die Speisekarte begeistert mit japanischen Highlights wie Katsu Sando, während unsere Cocktails von den Izakayas Japans inspiriert sind.

Abgerundet wird das Erlebnis durch eine sorgfältig kuratierte Wein- und Getränkekarte – bei STUDIO steht konstant hohe Qualität an erster Stelle, sei es bei Speisen, Getränken, Service oder Musik.

STUDIO ist mehr als nur ein Ort – es ist eine lokale und diverse Community, verwurzelt in Zürich, offen für die Welt. Hier entstehen echte Begegnungen und unvergessliche Erlebnisse.



“Ich bin Mervan Franz, 46 Jahre jung, Geschäftsführer des STUDIO Restaurant, Bar & Club.

Nach vielen Jahren in Berlin freue ich mich sehr, nun in Zürich meine Gäste zu empfangen. Gastgeber sein bedeutet für mich mehr als gutes Essen und

gute Drinks – ich möchte ein Gefühl transportieren. ‘Omotenashi’ im

Japanischen beschreibt, was ich anstrebe:

Gastgeber aus dem Herzen.”

STUDIO Veranstaltungen

STUDIO Live Sessions

Jeden Mittwoch, von Samba bis Jazz, wechselnde, lokale Live Bands mit frischem Sound.

Dinner & Bar ab 18 Uhr, Konzert ab 20:30 Uhr

STUDIO Club

Jeden Samstag wird nach dem Dinner getanzt. Von House über Disco bis hin zu Baile-Funk und Hip-Hop. Eigene Formate und spannende Gast-Labels bringen musikalische Abwechslung auf den Dancefloor.

Dinner & Bar ab 18 Uhr, Klub ab 23 Uhr, mit Eintritt

Im STUDIO Restaurant, Bar & Club entstehen echte Begegnungen und unvergessliche Erlebnisse, sei es bei STUDIO Live Club – und natürlich auch bei deinen eigenen Events.







Angebotsübersicht – Event & Restaurant

Unser Restaurant bietet vielseitige Möglichkeiten für private Feiern, Firmenveranstaltungen oder exklusive Events.

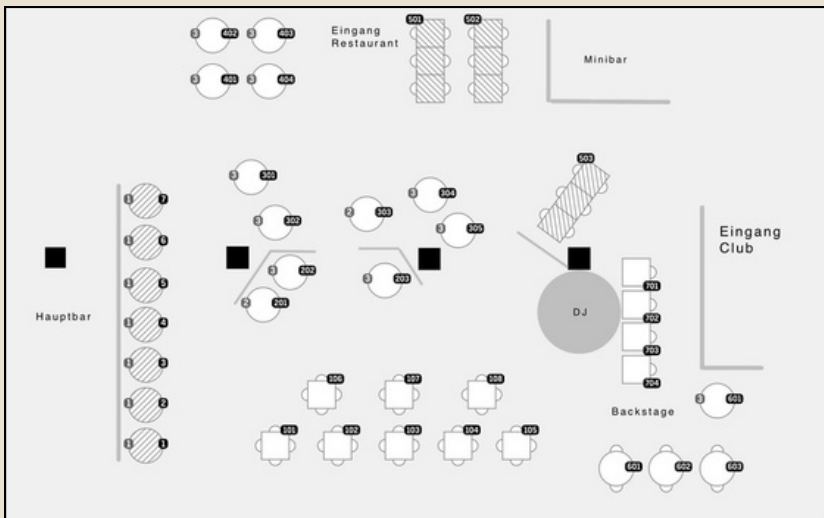
Wir bieten Platz für rund 100 Gäste à la carte.

Für Flying Food Events steht Raum für bis zu 150 Gäste zur Verfügung, während im Clubbereich ohne Mobiliar Veranstaltungen mit bis zu 220 Personen umgesetzt werden können.

Der zentrale Bereich mit der Tanzfläche bietet Platz für etwa 30 oder mehr Gäste und eignet sich hervorragend für Musik- und Partyformate.

Zusätzlich stehen zwei Loungebereiche zur Verfügung: eine Lounge neben dem Eingang mit Platz für rund 20 Personen sowie eine Lounge hinter dem DJ-Pult für etwa 15 Personen.

Damit bietet die Location flexible Raumoptionen – vom gesetzten Dinner bis zur großen Feier mit Tanz und Lounge-Atmosphäre.



Unsere Räume können privat gemietet werden.

Wir gestalten jedes Event individuell und flexibel – abgestimmt auf Ihre Wünsche und die jeweilige Gruppengrösse.

Menügestaltung

Individuelle Menüs sind nach Absprache möglich.

Wir legen grossen Wert auf Qualität und effiziente Abläufe – daher erfolgen Änderungen ausschliesslich in Abstimmung mit der Veranstaltungsleitung.

Für Allergien und Unverträglichkeiten bieten wir gerne persönliche Beratung an.

Fumoir / Raucherbereich

Das Fumoir ist überdacht und beheizt.

Feierdauer

Private Events: open end

Regulärer Restaurantbetrieb: gemäss Öffnungszeiten

Mietkonditionen

Raummiete ohne Food & Beverage Umsatz: 2.200,00 CHF

Bei entsprechender Konsumation (z. B. ab ca. 100 Personen) entfällt die Raummiete

Zusätzliche Kosten können entstehen für Endreinigung und Bereitstellung, Fremdcatering oder von uns gestelltes Servicepersonal

Technik & Ausstattung

Klipsch Heresy-Lautsprecher, 2x Pioneer CDJ-3000 via DJ-Link verbunden, 2x Technics SL-1210MK7, DJ-Mixer AlphaTheta Euphonia (Vierkanalmixer Pioneer), Booth-Monitor, PA-Anlage, verschiedene Mikrofone, Mikrofonständer, XLR-Kabel, DI-Boxen und Yamaha DM3-Mischpult ausgestattet.

Eventinventar: 1 Rednerpult

WLAN: vorhanden (kostenfrei)

Parkmöglichkeiten: Öffentliches Parkhaus in unmittelbarer Nähe, Behindertenaufzug vorhanden, Toiletten barrierefrei zugänglich



FOOD

Für Gruppen von 8 – 150 Personen bieten wir individuelle seated oder flying Anlässe in unserem STUDIO Restaurant, Bar & Club an.
Ideal für Geburtstage, Apéros und Teamabende.

GINZA BITES 39.-

CREVETTEN CHIPS
EDAMAME MIT SHISHIMI
HASHTAG FRIES MIT OKONOMI MAYO
GYOZA - VEGI & FLEISCH À DISCRETION
MOCHI DUO - MANGO & MATCHA

SAKAMOTO'S CHOICE 48.-

CREVETTEN CHIPS
SMASHED CUCUMBER
HASHTAG FRIES MIT OKONOMI MAYO
CRISPY SUSHI ROLL MIT SALMON TATAR
GYOZA -VEGI & FLEISCH
OKONOMIYAKI SALMON
MOCHI DUO - MANGO & MATCHA

YAKUZA YEARNING 82.-

SAKURA SPRITZ
CREVETTEN CHIPS & OSAKA OLIVES ZUM APÉRO
SEIDENTOFU-SALAT (IM GLAS)
HASHTAG FRIES MIT OKONOMI MAYO
MAGURO NIGIRI - THUNFISCH SASHIMI AUF REIS
CRISPY SUSHI ROLL MIT SALMON TATAR
OKONOMIYAKI SALMON
GYOZA - VEGI & FLEISCH
BEEF TATAKI
MATCHA CHEESECAKE MIT CARMEL
MOCHI TRILOGIE





DRINKS

BUBBLES

L'ANIMAROSÉPROSSECO	72.-
PÉTNAT	72.-
FRANCIACORTACA DEL BOSCO	92.-
PERRIERJOUËT	115.-
DE SOUSE BLANC DE BLANC	126.-
MAILLYGRANDCRU ROSÉ	167.-

WEISS / ROSÉ

LUGANA BIANCO	62.-
RIESLING-SYLVANER	66.-
PASSERINA CODA D'ORO	74.-
PINOT AMPHORA ORANGE	78.-
ROSÉ EUROPA	63.-

ROT

BONSALTO SANGIOVESE	66.-
LYNUS RIBERA	102.-
PIASTRAIA BOLGHERI	112.-

SOFT & BIER

WASSER MIT/OHNE	5 P.P.
ZURIGO NATURTRÜB	7.5.-

COCKTAILS

SAKURASPRITZ	15.-
BASSLINEPALOMA	18.-
B-SIDE NEGRONI	17.-
ESPRESSOMARTINI	17.-



Getränkepauschalen (buchbar ab 30 Personen)

Pauschale 1

(2,5 Stunden)

40 CHF

add hour 14 CHF

Softs

- Wasser still/mit
- Coca Cola / Zero
- Ginger Beer
- Pink Grapefruit

Bier

- Quöllfrisch / alk. frei

Wein

- Lugana
- Sangiovese

Pauschale 2

(2,5 Stunden)

45 CHF

add hour 14 CHF

Softs

- Wasser still/mit
- Coca Cola / Zero
- Ginger Beer
- Pink Grapefruit

Bier

- Quöllfrisch / alk. Frei

Aperitiv

- Rosè Prosecco

Wein

- Lugana
- Sangiovese

Pauschale 3

(2,5 Stunden)

60 CHF

add hour 19 CHF

Softs

- Wasser still/mit
- Coca Cola / Zero
- Ginger Beer
- Pink Grapefruit
- Hauslimo

Bier

- Quöllfrisch / alk. Frei

Aperitiv

- Rosè Prosecco

Wein

- Lugana
- Sangiovese

Longdrinks

- Gin Tonic
- Wodka Soda/Tonic/Lemon
- Cuba Libre
- Moscow Mule

Flying Food Menu

*CHF 49/Gast = 6 Sorten Fingerfood (kalt/warm/salzig/süss)

1-2 Stück pro Sorte

Jede weitere Sorte CHF 5/Gast (kalt/warm/salzig/süss)

1-2 Stück pro Sorte

Allergiker bekommen Extra Gerichte

Auswahl:

- Marinierte Osaka Oliven VEGAN
- Tuna Tatar Teriyaki mit Avocado
- Kürbis- Kokos Süppchen mit Brotchip VEGAN
- Gerösteter Blumenkohl Asia Style VEGAN
- Frühlingsrollen mit Garnelen und Limette mit Chili-Mayonnaise

- Poulet mit Cornflakes auf Kartoffelstampf
- Gyoza Mix Veggi und Rind
- Rote Beete Tatar VEGAN
- Crevette im Tempura auf Asia Spitzkohl
- Asia Poulet Spiesse
- Beef Tataki
- Mariniertes fried Chicken mit Hashtag fries
- Mini Lachs Steak auf auf japanischem Kartoffel-Shitake Rösti
- Mini Matcha Cheesecake
- Mochis
- Salzige Schoko Caramel Praline

Buchen Sie zum Empfang wahlweise Finger-Food dazu.





AGB's

Annulation nach Bestätigung der Offerte

30 bis 14 Tage vor Event: 50% der vereinbarten Mindestkonsumation

14 bis 0 Tage: 100% der vereinbarten Mindestkonsumation

Gästeanzahl

Die tatsächliche Gästeanzahl benötigen wir mind. 3 Tage vorm Veranstaltungsbeginn; diese wird dementsprechend verrechnet.

Erscheinen mehr Gäste als angegeben, wird die tatsächliche Anzahl verrechnet.

Rechnung

Diese erfolgt als Gesamtrechnung, Einzelinkasso ist nicht möglich. Vor Ort kann nur Cashless bezahlt werden. Barzahlung ist nicht möglich.

Ruhe & Ordnung

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet, unseren Weisungen ist diesbezüglich Folge zu leisten. Die Allee GmbH behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Gastrobetriebes gefährdet sind. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

Lärmvorschriften

Insbesondere ausserhalb des Gebäudes ist darauf zu achten, dass der Lärmpegel möglichst tief gehalten wird. Den Weisungen unseres Personals ist daher Folge zu leisten. Der Vertragspartner haftet für aus Nichtbeachtung oder Zuwiderhandlung entstehende Schäden.





Keep in touch

STUDIO Restaurant, Bar & Club

Geroldstrasse 15
8005 Zürich

hello@bar-studio.ch
www.bar-studio.ch

