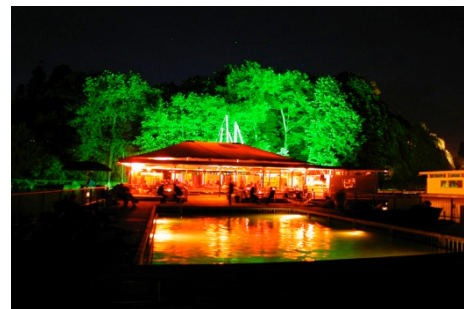




VERMIETUNG BANKETTE CATERING

SOMMER 2014



VERMIETUNG

Das Seebad Enge kann für private oder geschäftliche Anlässe gemietet werden. Im Sommer steht der linke Teil des Bades (Frauenseite) am Abend für Anlässe zur Verfügung. Ein grosser Teil des Bades ist gegen Regen und Wind geschützt.

Vermietungen sind ab einer Gästezahl von ca. 30 Personen möglich. Bei einer kleineren Gästezahl sind Reservationen im öffentlichen Teil des Bades möglich. Reservationen für die kleinen Gruppen werden ab Anfangs Mai an der Bar oder am Kiosk im gemischten Bad entgegengenommen.

Die vorliegende Dokumentation umschreibt die Konditionen für typische Anlässe und gilt als Richtlinie. Spezielle Wünsche betreffend Ihrem Anlass und dem gastronomischem Angebot sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

ECKDATEN

Mai - September

Das Seebad kann Mittwoch bis Samstag gemietet werden

Mietdauer

Mai und September 19.30 - 24.30 Uhr (Apéro ab 18.00 Uhr im Garten möglich)

Juni bis August 20.30 - 24.30 Uhr (Apéro ab 19.00 Uhr im Garten möglich)

Verlängerung

Nach Absprache ist ein Apéro vor dem Anlass im Park möglich.

Eine Verlängerung nach 24.30 Uhr ist leider nicht möglich.

Mietpreis

900 CHF exkl 8% MwSt

Personenzahl

mind. 30 Personen

Catering

Die Getränke sowie das Essen muss über unser hauseigenes Catering bezogen werden. Es besteht eine Mindestkonsumation von 4000 CHF.

Reinigung

Die Reinigung ist in der Miete inkl. Bei einer übermässigen Verschmutzung, stellen wir den Aufwand in Rechnung.



GETRÄNKE

		Inhalt	Preis	
Getränke à Discretion	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Cola, Citro, Orangensaft, Apfelsaft usw. Espresso, Kaffee und Tee	pro Person	15.00	CHF
Softgetränke	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1 Liter Karaffen	8.00	CHF
	Orangensaft, Apfelsaft	1 Liter Karaffen	9.00	CHF
	Cola, Cola Zero, Citro, Lemon, Tonic	1 Liter Karaffen	8.00	CHF
Kaffee	Espresso, Kaffee und Tee	Portion	4.00	CHF
Bier	Turbienen Bräu Sprint, Rekord und Start	33cl	6.00	CHF
Bowle	Sommer Bowle mit frischen Früchten	mit Alkohol 10cl	8.50	CHF
		ohne Alkohol 10cl	6.50	CHF
Welcomedrink	Aperol Spritz, Hugo usw. zusätzlich zu Prosecco und Wein	pro Glas	3.50	CHF
Digestifs	Grappa, Single Malt, Cognac usw.	2cl	9.50	CHF
Longdrinks	Vodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre usw.	4cl / 30cl	14.00	CHF
Cocktails	Mojito, Negroni, Tom Collins usw.	30cl	16.00	CHF
Prosecco	Bollicina Prosecco Spumante Cantine Maschio Italien DOC/MO Veneto	75cl	49.00	CHF
Champagner	Billecart-Salmon Champagne Billecart-Salmon brut AOC	75cl	68.00	CHF
Moscato	Moscato d'Asti Saracco Paolo Italien DOCG Piemont, Italien	75cl	48.00	CHF

Weisswein	Epresses Les Chapelles Jean Vogel & Fils	75cl	50.00	CHF
	AOC, Lavaux, Schweiz			
	Riesling-Sylvaner AOC	75cl	49.00	CHF
	Weingut zum Sternen, Aargau, Schweiz			
	«Just» Riesling trocken	75cl	49.00	CHF
	Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland			
	Pinot Grigio Tudajo Venezia Bosco del	75cl	47.00	CHF
	Merlo DOC Friaul, Italien			
	Palmeri Bianco, Greco, Chardonnay	75cl	48.00	CHF
	Tenuta Palmeri, Sizilien, Italien			
	Château de Cabidos	75cl	47.00	CHF
	Cabidos Chardonnay; VdP des Pyrénées Atlantique, Frankreich			
Rosé	Vacheron, Sancerre AOC	75cl	54.00	CHF
	Loire, Frankreich			
	K-Naia Bodega Naia La Seca	75cl	46.00	CHF
	Verdejo, DO Rueda, Spanien			
	Ca N'Estruc, Idoia blanc DO	75cl	47.00	CHF
	Catalunya, Spanien			
	Montes Alpha Chardonnay Montes Chile	75cl	49.00	CHF
	DO/MO Casablanca , Chile			
	Whispering Angel Les Caves du Château	75cl	51.00	CHF
	Grenache, Syrah, Rolle, Provance, Frankreich			
Rotwein	"Im Lee" Weingut zum Sternen,	75cl	56.00	CHF
	Pinot Noir, Malbec, Aargau, Schweiz			
	Zweigelt Anita & Hans Nittaus	75cl	48.00	CHF
	Österreich EA Burgenland, Österreich			
	Merlot Campo Camino Lison Pramaggiore	75cl	49.00	CHF
	Bosco del Merlo Italien DOC Friaul, Italien			
	Logonovo Sangiovese/Merlot/Sagrantino/Syrah/Petit Verdot	75cl	56.00	CHF
	IGT Toscana, Italien			
	Palmeri Blu, Marcelan, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola	75cl	56.00	CHF
	Tenuta Palmeri, Sizilien IGT, Italien			
	Canetto, Vino nobile di Montepulciano RISERVA DO	75cl	53.00	CHF
	Toscana, Italien			
	Masseria Li Veli Salento IGT	75cl	60.00	CHF
	Negroamaro, Cabernet Sauvignon, Apulien Italien			
	Vindemio	75cl	50.00	CHF
	Imagine Côtes du Ventoux rouge AOC, Frankreich			
	Honoro Vera, Bodegas Ateca	75cl	47.00	CHF
	Calatayud DO Spanien			
	Martinet bru, Mas Martinet	75cl	58.00	CHF
	Garnacha negra, Syrah, Carignan, Priorat, Spanien			
	Ca N'Estruc	75cl	47.00	CHF
	Idoia negre DO, Ca N'Estruc			
	Montes Alpha Carmenere Montes Chile	75cl	50.00	CHF
	DO/MO Colchagua Valley, Chile			

Details der einzelnen Weine finden Sie in der separaten Weinkarte.

Alle Preise sind inkl. Personal und exkl 8% MwSt. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation verrechnet.



APÉRO serviert

bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers. Preis pro Person

Alpenblick 1

5 Stück pro Person

Crostini mit getrockneten Tomaten, Artischocken und rotem Basilikum	15.50	14.50	13.50	CHF
Tortilla-Cubes mit Kartoffeln, Zucchini, schwarzen Oliven und hauchdünner Chorizo-Rose				
Blätterteigkrapfen mit pikanter Rindfleischfüllung und Avocado				
Gefüllte Kirschtomate mit Gemüsetatar, frischen Kräutern und schwedischem Frischkäse				
Grisini im Glas				

Alpenblick 2

5 Stück pro Person

Auberginenkaviar auf knusperigem Crostini	16.00	15.00	14.00	CHF
Mini Knusperstrudel mit Sommergemüse und Gartenkräutern				
Crostini mit Bündnerfleisch-Tatar				
Crêpes-Röllchen mit Ricotta, Salbei und Hobelkäse				
Grisini im Glas				

Alpenblick 3

5 Stück pro Person

Feta-Melonenspiess mit Feigenconfit, Minze und Rohschinken	16.00	15.00	14.00	CHF
Rindfleischtatar mit Röstzwiebeln auf getostetem Körner-Baguette				
Samosas gefüllt mit Auberginen, Tomaten und Pinien				
Frischkäse-Gemüsepralinen im Nuss-Mohnmantel auf Gurkenschiffchen				
Grisini im Glas				

Alpenblick 4

5 Stück pro Person

Tomaten-Mozzarella Türmchen mit Basilikum auf Knusper-Crostini	19.00	18.00	17.00	CHF
Crêpes-Blumen gefüllt mit Rauchlachs und Mascarpone				
Pikante Empanaditas mit Kalbfleischfüllung, rotem Zwiebelrelish und Peperoncini				
Mini Brioche mit getrockneten Tomaten und Rosmarin, gefüllt mit geräucherter Entenbrust				
Grisini im Glas				

Hawaiian

5 Stück pro Person

Rohkostgemüse im Reisblatt mit Ananas-Peperoncini-Relish,	18.00	17.00	16.00	CHF
Erbsspargelsprossen und schwarzem Sesam				
Chicken-Tandori Täschchen mit Koriander und Mango				
Erfrischende Kokos-Lime-Kaltschale serviert im Shotglas				
Garnelen-Zuckerschotenspiesschen mit Ingwer-Sojadip				
Purple and Wasabi Potato Chips				

VORSPEISEN & SALATE IM GLAS serviert oder auf Buffet

bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers. Preis pro Person

Vorspeisen 1

im Glas / 2 pro Person

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum, Pomodori Secchi, Pinien und Rucola	15.00	14.00	13.00	CHF
Caesar-Salat mit Lattich, geröstetem Speck, Kräuter-Croutons und Parmesan				
Vitello Tonato auf kleinem Salatbouquet mit Kapern und Zwiebeln				

Vorspeisen 2

im Glas / 2 pro Person

Marinierte Randencubes mit Buffalo-Mozzarella, Feigen und Brunnenkresse	16.00	15.00	14.00	CHF
Dreierlei Melonen- Cubes mit Parmaschinken, gerösteten Mandeln und Brunnenkresse				
Geräucherter Heilbutt auf Belugalinsensalat mit gebratenen Artischocken und Granatapfelkernen				

Vorspeisen 3

im Glas / 2 pro Person

Mini Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Feta und Oliven	15.00	14.00	13.00	CHF
Mediterraner Pasta-Gemüsesalat mit getrockneten Tomaten				
Siedfleisch-Gemüsesalat mit Cornichons, Datterini und Cipolotti				

essen und trinken mit Alpenblick

Alpenblick Link und Maurer GmbH, Gastronomie im Seebad Enge, Mythenquai 9, 8002 Zürich, gastro@seebadenge.ch

GRILL, SALAT & BEILAGENBUFFET

BBQ Basic	Pouletschenkel mariniert Schweinssteak vom Nierstück oder Sparerips Kalbs- und Schweinsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste Maiskolben und marinierte Auberginen	Preis siehe Tabelle Seite 8
BBQ Medium	Kalbsschulter am Stück niedergegart, fertiggestellt auf dem Holzkohlegrill Pouletschenkel mariniert Lammkotelettes Schweinssteak vom Nierstück oder Sparerips Straussensteaks** Kalbs- und Schweinsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste Maiskolben und marinierte Auberginen und Haloumi	Preis siehe Tabelle Seite 8
BBQ Exklusiv	Côte de Boeuf am Stück niedergegart, fertiggestellt auf dem Holzkohlegrill. Pouletbrüstli und Pouletschenkel mariniert Lammkotelettes und Straussensteaks** Felchen-, Zander- oder Forellenfilets EDEN Riesengarnelen mit Knoblauch- Limesmarinade Kalbs- und Schweinsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste Maiskolben, Portobello und Haloumi	Preis siehe Tabelle Seite 8
Hawaiian BBQ	Schweinsschulter Kahului am Stück niedergegart, fertig gestellt auf Holzkohlegrill. Marinade: Kardamom, Paprika, Pfeffer, Kümmel, Koriander Huli-Huli Chicken - Pouletschenkel an einer süss-pikanten Ingwer-Soja-Marinade Chicken Adobo Breast, Pouletbrüstli Hawaiian Lamb chops - Lammkotelettes an Ananas-Minze und Knoblauch Mahi Mahi (Goldmakrele) oder Red Snapper Filets Char Siu - Spare Ribs mit Honig und Whiskey Beef Skewer Adobo Style - Rindshuftspiess mit Zuckerrohr, Lime und Peperoncini Grilled Garlic-Lime Shrimps - EDEN Riesengarnelen mit Lime, Knoblauch und Tomaten Kalbs- und Schweinsbratwürste, Chiliwürste Maiskolben, Ananas und Bananen	Preis siehe Tabelle Seite 8
Buffet Basic 1	Tomatensalat mit Cipolotti, Pinien und Basilikum Gurkensalat mit Mango und Minze Grossmutter's Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch Bunt gemischtes Blattsalat-Buffer Italienisches Hausdressing Kräutercroûtons und Kernenmix Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce Gemischter Brotkorb Cajun BBQ Sauce mit Apfel Senf & Ketchup	Preis siehe Tabelle Seite 8
Buffet Basic 2	Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Feta und Oliven Couscous Salat mit Tomaten, Petersilie, Limetten und frischer Minze Karottensalat mit Kürbiskernen und Grapefruits Bunt gemischtes Blattsalat-Buffer Italienisches Hausdressing Kräutercroûtons und Kernenmix Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce Gemischter Brotkorb Mangochutney Senf & Ketchup	Preis siehe Tabelle Seite 8

Buffet Medium 1	Mediterraner Pastasalat mit sonnengetrockneten Tomaten, feingeschnittenem Gemüse und frischen Kräutern Tomaten-Mozzarellasalat mit Cipolotti, Pinienkernen und Basilikum Quinoa-Salat mit Artischocken und Granatapfelkernen Bunt gemischtes Blattsalat-Buffer Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuter dressing Kräutercroûtons, Kernenmix, fein geschnittenr Zwiebeln, Knoblauchpaste und Peperoncini im Öl Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce Pilaw Reis-Gemüsepfanne Gemischter Brotkorb Cajun BBQ Sauce mit Apfel Pistou (Tomaten, viele Kräuter,schwarze Oliven, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan) Senf & Ketchup	Preis siehe Tabelle Seite 8
Buffet Medium 2	Grossmutter's Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch Sommersalat mit Lattich, Cherrytomaten, Gurken, Blattpetersilie, Sprossen und Radieschen Fenchel-Apfelsalat an einer Sauerrahmsauce mit Radici und Granatapfelkernen Bunt gemischtes Blattsalat-Buffer Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuter dressing Kräutercroûtons, Kernenmix, fein geschnittenr Zwiebeln, Knoblauchpaste und Peperoncini im Öl Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce Grillgemüse (Zucchini, Artischockenherzen und Peperoni) Gemischter Brotkorb Cajun BBQ Sauce mit Apfel Früchte-Relish (saisonal, Sorte auf Anfrage) Senf & Ketchup	Preis siehe Tabelle Seite 8
Buffet Exklusiv 1	Tomaten-Mozzarella Salat mit Cipolotti und Basilikum, geröstete Pinien Mediterraner Pastasalat mit sonnengetrockneten Tomaten, feingeschnittenem Gemüse und frischen Kräutern Grüner Buschbohnen-Zuckerschoten-Salat mit Haselnüssen und Orangen Bunt gemischtes Blattsalat-Buffer Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuter dressing Kräutercroûtons, Kernenmix, fein geschnittenr Zwiebeln, Knoblauchpaste und Peperoncini im Öl Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce Pilaw Reis-Gemüsepfanne Buntes Sommergemüse (Zweierlei Karotten, Fenchel, Stangensellerie, Kefen, Bohnen und) Gemischter Brotkorb Cajun BBQ Sauce mit Apfel Ajvar (Chutney aus Auberginen, Tomaten, Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Lime) Hausgemachter Kräuterbutter zweierlei Senf und Ketchup	Preis siehe Tabelle Seite 8
Buffet Exklusiv 2	Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Feta und Oliven Grossmutter's Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch Radischen-Favabohnensalat mit roten Zwiebeln und Gartenkräutern Bunt gemischtes Blattsalat-Buffer Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuter dressing Kräutercroûtons, Kernenmix, fein geschnittenr Zwiebeln, Knoblauchpaste und Peperoncini im Öl Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce Gefüllte Tomaten mit Frischkäsecreme Grillgemüse (Zucchini, Artischochenherzen, Peperoni und Auberginen) Gemischter Brotkorb Cajun BBQ Sauce mit Apfel Früchte-Relish (saisonal, Sorte auf Anfrage) Guacamole zweierlei Senf und Ketchup	Preis siehe Tabelle Seite 8

Hawaiian Buffet	Hawaiianischer Col-Slaw Salat mit Grapefruit und Limes
	Glasnudelsalat mit Koriander, Limes, Erdnüssen und Pak Choi
	Knackiger Lattichsalat mit Gurken, Tomaten, Sprossen, roten Zwiebeln, Wassermelone und Cashewnüssen
	Bunt gemischtes Blattsalat-Buffet
	Hausdressing und Mango-Papayadressing
	Kräutercroûtons, Kernenmix, fein geschnittenr Zwiebeln, Ailolio und Peperoncini im Öl
	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutersauce
	Pilaw-Reis mit Ei, Gemüsestreifen und roten Bohnen
	Blechgemüse (Stangensellerie, Fenchel, Kefen, Staudenbohnen, Karotten und Maniok)
	Gemischter Brotkorb
	Cajun BBQ Sauce with Appledice
	Ananas-Ingwer Relish
	Vulcano Chutney - Süss-saures Zwiebel-Cranberry-Chutney mit Tomaten und Rohrzucker
	zweierlei Senf und Ketchup

PREISTABELLE BBQ & BEILAGENBUFFET

Grillbuffet bis 80 Personen

GRILL	BUFFET	Buffet Basic 1+2	Buffet Medium 1+2	Buffet Exklusiv 1+2	Hawaiian Buffet
Basic		59.00	63.00	67.00	67.00 CHF
Medium		66.00	70.00	74.00	74.00 CHF
Exklusiv		72.00	76.00	80.00	80.00 CHF
Hawaiian		72.00	76.00	80.00	80.00 CHF

Grillbuffet 81 bis 120 Personen

GRILL	BUFFET	Buffet Basic 1+2	Buffet Medium 1+2	Buffet Exklusiv 1+2	Hawaiian Buffet
Basic		55.00	59.00	63.00	63.00 CHF
Medium		62.00	66.00	70.00	70.00 CHF
Exklusiv		68.00	72.00	76.00	76.00 CHF
Hawaiian		68.00	72.00	76.00	76.00 CHF

Grillbuffet ab 121 Personen

GRILL	BUFFET	Buffet Basic 1+2	Buffet Medium 1+2	Buffet Exklusiv 1+2	Hawaiian Buffet
Basic		49.00	53.00	57.00	57.00 CHF
Medium		56.00	60.00	64.00	64.00 CHF
Exklusiv		62.00	66.00	70.00	70.00 CHF
Hawaiian		62.00	66.00	70.00	70.00 CHF
Hawaiian Spezial		Haiwaiian Appetizers Hawaiian BBQ & Salat- und Beilagenbuffet, Hawaiian Style Dessert im Glas 1, 2 oder 3			105.00 CHF

DESSERT auf Buffet oder Serviert

bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers. Preis pro Person

Dessert	Dunkles Schokoladenmousse mit Amarulla und Tobleronespähen	13.00	12.00	11.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Marinierte Erdbeeren mit Minze (Mai & Juni) oder Exotischer Fruchtsalat mit Maracuja, Granatapfel und Minze (Juli bis September)				
Dessert	Himbeerbecher mit Straciatellacrème	13.00	12.00	11.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Gemischtes Eis von Sorbetto				
Dessert	Gravensteiner Apfelcrème mit Calvados und Birnenbrot	13.00	12.00	11.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Hausgemachter Schokoladenkuchen				
Dessert	Crème Brûlée	15.00	14.00	13.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Schokoladen-Espuma auf Ananas-Mangosalat Gemischtes Eis von Sorbetto				
Dessert	Hausgemachter Schokoladenkuchen	15.00	14.00	13.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Zitronenmousse mit marinierten Trauben und Nusscrocant Marinierte Erdbeeren mit Minze (Mai & Juni) oder Exotischer Fruchtsalat mit Maracuja, Granatapfel und Minze (Juli bis September)				
Dessert	Himbeerenbecher mit Straciatellacrème	15.00	14.00	13.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Halbflüssiger Schokoladenkuchen auf Ananas-Mangosalat Gravensteiner Apfelcrème mit Calvados und Birnenbrot				
Dessert	Dunkles Schokoladenmousse mit Amarulla & Tobleronespähen	15.00	14.00	13.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Sauerrahm-Minze-Halbgefrorenes mit Erdbeer-Maracuja Zweierlei (Mai & Juni) oder mit Aprikosen-Himbeer Zweierlei (Juli bis Septmeber) Salzbürger Topfensoufflée (Quark) mit Erdbeer und Rhabarber (Mai & Juni) oder mit Apfel-Pfirsich (Juli bis September)				
Dessert	Exotischer Fruchtbecher mit Pistazien-Espuma	15.00	14.00	13.00	CHF
im Glas / 2 pro Person	Hausgemachter Schokoladenkuchen Waldbeerparfait mit frischen Beeren und Schokoladenspähen				
Käse	Käseplatte zu Dessert	8.00	7.00	7.00	CHF
	mit verschiedenen Käse aus der Schweiz, Frankreich und Italien, Brotkorb				
Käse	Käseplatte als Dessert	15.00	14.00	14.00	CHF
	mit verschiedenen Käse aus der Schweiz, Frankreich und Italien, Brotkorb und Birnenbrot				

FLYING DINNER

bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers. Preis pro Person

Vorspeisen	siehe Seite 5				
Suppe 1 kalt	Gazpacho Andaluz Kokosnuss-Zitronengrassüppchen	9.00	8.00	7.00	CHF
Suppe 2 kalt	Melonenkaltschale mit Curry und Ingwer Tomaten-Capuccino mit Ricotta und Zitronenthymian	9.00	8.00	7.00	CHF
Suppe 3 warm	Pastinaken-Sellerieschaumsuppe mit pikantem Apfelrelish Karotten-Ingwersuppe mit Vanilleschaum	9.00	8.00	7.00	CHF
Hauptgericht 1 2 Teller pro Person	Rindshuftwürfel mit Sommergemüse und Balsamicojus auf weisser Polenta Gebratene Kabeljautranche mit Basilikum, Shiso und pikanter roter Currysauce, Basmatireistürmchen, gegrillte junge Auberginen	38.00	36.00	33.00	CHF
Hauptgericht 2	Roastbeef fein aufgeschnitten mit Balsamicojus auf Süsskartoffelpüree Weissweinrisotto mit gebratenem Porto Bello, Rucola und gehobeltem Parmesan	38.00	36.00	33.00	CHF
Hauptgericht 3	Kalbfleisch Involtini mit Portwein auf grilliertem Sommergemüse serviert mit jungen Bratkartoffeln Gemüsestrudel mit Safranschaum auf Belugalinsen, Auberginen und Artischocken	34.00	32.00	29.00	CHF
Hauptgericht 4	Kalbsbraten niedergegart mit Baumnuss-Feldthymianjus und Kartoffelgratin Weisse Polenta mit Sommergemüse, rotem Pesto und gehobeltem Parmesan	35.00	33.00	30.00	CHF
Hauptgericht 5	Gebratenes Felchenfilet mit Zitronenbutter und frischen Kräutern auf Weissweinrisotto Kartoffelgnocchis mit Salbeibutter, konfierten Tomaten und Parmesanhobel	35.00	33.00	30.00	CHF
Hauptgericht 6	Rindshuftwürfel mit Sommergemüse und Balsamicojus auf weisser Polenta Gebratenes Felchenfilet mit Zitronenbutter und frischen Kräutern auf Weissweinrisotto Ravioli mit Morchelfüllung an leichter Kräuterrahmsauce	50.00	48.00	45.00	CHF
Hauptgericht 7	Roastbeef fein aufgeschnitten mit Balsamicojus auf Süsskartoffelpüree Kalbfleisch Involtini mit Portwein auf grilliertem Sommergemüse serviert mit jungen Bratkartoffeln Weissweinrisotto mit gebratenem Porto Bello, Rucola und gehobeltem Parmesan	52.00	50.00	47.00	CHF
Hauptgericht 8	Kalbsbraten niedergegart mit Baumnuss-Feldthymianjus und Kartoffelgratin Gebratene Kabeljautranche mit Basilikum, Shiso und pikanter roter Currysauce, Basmatireistürmchen, gegrillte junge Auberginen Gemüsestrudel mit Safranschaum auf Belugalinsen, Auberginen und Artischocken	52.00	50.00	47.00	CHF
Dessert	siehe Seite 9				
		Preis pro Person	bis 80 Pers.	bis 120 Pers.	ab 121 Pers.
Beispiel 1	Vorspeise 1, Suppe 1, Hauptgericht 1, Dessert 1	52.00	50.00	47.00	CHF
Beispiel 2	Vorspeise 3, Suppe 2, Hauptgericht 3, Dessert 3	52.00	50.00	47.00	CHF
Beispiel 3	Vorspeise 5, Suppe 3, Hauptgericht 7, Dessert 7	52.00	50.00	47.00	CHF

DIVERSES

bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers. Preis pro Person

Schöpfgerichte	Paella (mit Kalmar, Riesenkrevetten, Poulet und Muscheln)	38.00	35.00	33.00	CHF
	Rotes Chicken Thaicurry mit Bambussprossen und Basmatireis	32.00	30.00	28.00	CHF
	Indisches Gemüsecurry mit Basmatireis	31.00	29.00	28.00	CHF
	Zürcher Chatzgeschrei. Rindsbolognese mit Hörnli und Apfelmus	32.00	30.00	28.00	CHF
	Aelplermagronen mit Kartoffeln, Speck und Schinken mit Apfelmus	31.00	29.00	28.00	CHF
	Rindshackbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	30.00	28.00	27.00	CHF
Pasta Buffet	Orrechiette, Penne, Hörnli und Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung	55.00	51.00	48.00	CHF
	Tomatensauce all'Arrabiata				
	Rinderbolognese				
	Carbonara mit Speck				
	Grüner und roter Pesto				
	Tomatenwürfel				
	Mozzarellaperlen, Parmesanspähe				
	Feingeschnittene Kräuter				
	Oliven und Pomodori Secchi				
	Rucola				
	Kernenmix				
	Fein geschnittene Zwiebeln, Ailolio				
	Tomatensalat mit Cipolotti und Basilikum				
	Karottensalat mit Kürbiskernen und Grapefruit				
	Gurkensalat mit Mango und Minze				
	Bunt gemischtes Blattsalat-Buffet				
	Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuterdressing				

DEKLARATION

Wir beziehen unsere Fleischwaren sowie Geflügel von Metzgerei Geiser AG in Schlieren, Italienische Spezialitäten von Comarsa SA und Frischfisch von Braschler's Comestibles in Zürich. Das Straussenfleisch beziehen wir exklusiv von der Straussenfarm Eberle in Mörschwil.

Rindfleisch	Schweiz
Boeuf Limousin	Schweiz / Region Zürich
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien / Neuseeland
Poulet	Schweiz
Straussenfleisch	Schweiz
Italienische Wurstwaren und Rauchfleisch wie zBs. Parmaschinken, Bresaola, Salame usw.	Italien
Schweizer Wurstwaren und Rauchfleisch wie zBs. Ofenschinken, Bündnerfleisch usw.	Schweiz
Felchenfilets & Forellenfilets	Schweiz
Zanderfilets	Schweiz
Salzwasserfische	auf Anfrage



INFRASTRUKTUR

Gedecke	Wasser und Weingläser sind im Getränkepreis inbegriffen			
	Gedeck; Messer, Gabel, Löffel	pro Person	2.50	CHF
	Plastik-Besteck sind im Menüpreis inbegriffen			
	Porzellanteller und Schalen	pro Person	3.50	CHF
	Palmblattteller sind im Preis inklusive			
Möbel	Festbankgarnituren mit Papierläufer weiss, dekoriert mit Kerzen und Blumen.	pro Stück	42.00	CHF
	Festbankgarnituren mit Stofftisch Tuch weiss, dekoriert mit Kerzen und Blumen.	pro Stück	52.00	CHF
	Stehtische Inox mit Dammasttischtücher	pro Stück	39.00	CHF
	Service Tische mit Dammasttischtücher	pro Stück	36.00	CHF
	Stoffservietten	pro Stück	2.50	CHF
	Grosse Lounge mit verschiedenen Kissen, dekoriert mit Papierläufer, Kerzen und Blumen.	pauschal	500.00	CHF
	Zusätzliche Mobile Bar	pauschal	100.00	CHF
	VIP Lounge, diverse Stühle und Tische sowie Dekorationen		auf Anfrage	
Dekorationen	Ölfackeln (10 Stück) Öllampen (8 Stück)	pauschal	100.00	CHF
	Grosser Sommer-Blumenstrauss	Richtpreis	150.00	CHF
	Eingangstafel und Kordeln		in der Miete inkl.	
Technik	Komplettes DJ-System (Plattenspieler, Mischpult, Lautsprecher, Hintergrundmusik von Ipod)	pauschal	350.00	CHF
	Zusätzliches Mikrofon mit Kabel	pro Stück	25.00	CHF
	Beamer und Leinwand	pauschal	350.00	CHF
Zelt und Wärme	Heizung nach Verbrauch / Gasflasche	pro Stück	65.00	CHF
	Verschiedene Wolldecken		in der Miete inkl.	
	Kleine Zelte / Zeltburgen		auf Anfrage	
Personal	Zusätzliches Personal	pro Stunde	50.00	CHF
	Bademeister	pro Stunde	65.00	CHF
	Securitas	pro Stunde	65.00	CHF
Miete	Miete des Seebades inkl Reinigung	pauschal	900.00	CHF



KONTAKT

Raphael Stampfli
+41 76 365 61 63
gastro@seebadenge.ch
www.seebadenge.ch

Seebad Enge Gastronomie
Alpenblick link & Maurer GmbH
Mythenquai 9 / beim Hafen Enge
8002 Zürich

Für Ihre speziellen Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Informationen, Vermietungskalender und Mietanfragen finden Sie auf www.seebadenge.ch

Anfragen für kleinere Gruppen (bis 30 Personen) und für Reservationen im öffentlichen, rechten Teil des Bades, werden ab Anfangs Mai an der Bar oder am Kiosk im Bad entgegengenommen.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Alpenblick Maurer & Link GmbH.
Die Getränke und die Mitarbeiterkosten verrechnen wir nach effektivem Verbrauch bzw. Aufwand.
Die angegebenen Preise sind exkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.