

Bankett-Karte

Herzlich willkommen im SEERESTAURANT in der Badi Wollishofen

Danke, dass Sie sich für unser Angebot interessieren. Wir freuen uns, Sie bei Ihrem Anlass kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Planen Sie für Ihren Geburtstag einen Apéro? Oder wollen Sie eine Hochzeit, einen Betriebsausflug der besonderen Art organisieren? Oder ist es für Sie einfach mal wieder an der Zeit, ein Fest zu feiern?

Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse. Wir verwöhnen Sie mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten, während Sie die Zeit mit Ihren Freunden und Bekannten geniessen können.

Wir verfügen -auch bei schlechtem Wetter- über die nötigen Apéro- und Bankettmöglichkeiten. Für 40 bis 70 Personen, für 100 oder auch für mehr.

Gerne beraten wir Sie persönlich von

Montag - Freitag

09.00 – 11.00 Uhr / 14.00 – 17.00

Unser Angebot

Wir decken für Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse mit Blick auf den See unter weissen Pagodenzelten an runden Tischen zu 8 bis 9 Personen, um Ihrem Anlass einen festlichen Rahmen zu bieten.

Bei Schönwetter darf nach Absprache mit Frau Howald (verantwortliche Betriebsleiterin der Badi Wollishofen) der Apéro unten auf der wiese direkt am See statt finden.

Bei Schlechtwetter kann der Anlass dank den Pagodenzelte und dem Apéro-Rondell trotzdem Statt finden.

Verstärkte Musik im Freien ist in Zürich leider nicht gestattet. Um Ihren Anlass trotzdem Musikalisch zu begleiten verfügen wir über Kontakte zu Livemusiker, die rein Akustische Musik spielen und somit gestattet sind. Ansonsten lassen wir jeweils Chileout-Musik im Hintergrund laufen um Ihren Anlass Musikalisch zu unterstreichen.

Wir verfügen über 135 fixe Plätze. Falls Sie mehr Gäste haben, müssen wir Zelte und Inventar extern dazu mieten und verrechnen.

Bei jedem Bankett wird ein Zuschlag für Miete und Eintritt CHF 9.00 pro Person bis max. CHF 900.00 berechnet. Für das Bereitstellen unserer Lounge-Möbel oder Umstellung verrechnen wir jeweils 2h mal zwei Mitarbeiter à CHF 60.00 (CHF 240.00)

Im Mietpreis inbegriffen sind unsere 4 Pagodenzelte mit den runden Tischen, Stühlen und dem Gedeck mit weissen Stoffservietten, sowie das Service und Küchenpersonal.

Bankett-Karte

Unser Zusatzangebot

Möchten Sie Ihr Fest mit Blumen oder anderer Dekoration abrunden? Sprechen Sie mit uns darüber, wir geben unser Bestes um all Ihre Vorstellungen und Wünsche zu erfüllen.

Wir verfügen über eine Yacht die in Ihren Anlass eingebaut werden kann. Alle Informationen dazu finden Sie unter: www.my-summerdream.ch

Unser kulinarisches Angebot finden Sie auf den folgenden Seiten. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne persönlich.

Alle weiteren Informationen, wie Parkplätze oder Lageplan, finden Sie auf unserer Website: www.badiwollshofen.ch

Bankett-Karte

Apéro-Beilagen

CHF

Apérosticks:

- Sherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück		3.30
- Gemüsedipp mit drei Saucen	pro Person		8.70
- Früchtespiessli nach Saison	Stück		5.80

Apéro-Häppchen:

- Canapé-Hälften mit Schinken, Ei, Salami, Spargel	Stück		4.40
- Canapé-Hälften mit Lachs, Roastbeef, Crevetten, Tatar, geräucherter Entenbrust oder Thonmousse	Stück		4.90
- Chips, Sticks und Salznüssli	pro Person	50 gr	2.90
- Grissini mit Rohschinken	Stück		3.40
- Mini-Partybrötchen mit Bündnerfleisch, Fleischkäse, Salami, Schinken, Ei- oder Käse-Mousse	Stück		6.10
- Baguette mit Fleischkäse, Salami, Ei oder Schinken oder mit	pro Meter		57.50
- Bündnerfleisch, Käse	pro Meter		59.50

Warme Apéro- Häppchen

- Mini-Pizza, Schinkengipfeli und Chäschüechli	Stück		3.80
- Chili-Würste am Spiess im Igel serviert	Stück		3.20
- Meat Balls am Spiess im Igel serviert	pro Person		4.70
- Hausgemachte Mini-Wurstweggen	Stück		4.80

Spezialapéro

- Weizencornett mit Thonmousse gefüllt	Stück		4.30
- Pestocornetti mit Tomatenmousse gefüllt	Stück		4.30
- Sepiacornetti mit Lachsmousse gefüllt	Stück		4.30
- Tomatencornetti mit Schinkenmousse gefüllt	Stück		4.30
- Rondelli vom Kräutercrepe gefüllt mit Lachs und Frischkäse	Stück		4.60
- Brie-Suisse in grillierter Zucchettischlaufe	Stück		4.60

Bankett-Karte

Asiatische Leckerbissen:

- Samosa, Weizenteigtaschen frittiert mit asiatischem Gemüse und Kartoffeln (Vegetariasch)	Stück	2.30
- Gondola Mix, Springrollschiffli mit Rindfleisch	Stück	2.50
- Kräuterröllchen, Pouletfleisch im Reisblatt	Stück	3.30
- Schao-Mai-Teigtaschen, Weizenteig mit Crevetten, Glasnudeln und Gemüse	Stück	3.60
- gemischte Frittierte Black-Tiger- Crevetten mit Sesam und Knusperpanade	Stück	3.30
- Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse mit Sweet-and-Sour-Sauce	Stück	2.60

Unser Sushi- und Sashimi - Angebot

Täglich, frühmorgens, auf traditionelle Art von Hand frisch durch unsere Sushi/ Sashimi-Partner im Haus zubereitet

- **Makirolle (Reisrolle mit Algen umhüllt) mit**

Thunfisch	pro 6 Stück	38.40
Lachs	pro 6 Stück	35.20
Rettich (gelb)	pro 6 Stück	32.90
Gurken	pro 6 Stück	30.90
Avocado	pro 6 Stück	32.90
Shitakepilze	pro 6 Stück	32.90
Rüebli	pro 6 Stück	30.90

- **Nigiri, (Reisbällchen mit Fisch)**

Thunfisch	Stück	6.25
Lachs	Stück	5.80
Kingfisch	Stück	5.90
Crevetten gekocht	Stück	5.90
Crevetten roh	Stück	5.90
Aal	Stück	5.90
Octopus	Stück	5.90
Sepia	Stück	5.80
Flugfischrogen	Stück	6.70
Lachsrogen	Stück	6.70

- **Uramaki (Reisrolle, gefüllt und umhüllt)**

California	pro 8 Stück	67.90
vegetarisch	pro 8 Stück	36.80

Bankett-Karte

Vorspeisen	CHF
Crevettencocktail „Calypso“ mit Avocadofächer und einem Salatbouquet	18.80
Melone mit Rohschinken	16.50
Mild geräucherter Lachs aus Schottland mit Meerrettichschaum, Kapern, getrockneten Tomaten, Zwiebelringen, Pariserbrot und Butter	21.80
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Eierschnitz	18.40
Frisches Beefsteak Tatar mittelscharf mit Kapern, Zwiebelringen und kleinem Salatbukett in der Gurkenschlaufe	22.90
Bruschette al Pomodoro warme, getoastete Baguettescheiben mit Tomaten und Knoblauch	9.20

Bankett-Karte

Salate

CHF

Knackiger Blattsalat mit Sherrytomaten und Streifen von schottischem Rauchlach an Haus-Dressing	11.80
Gemischter Saisonsalat mit Randen und Zwiebel sprossen an Balsamico-Dressing	10.80
Tomatensalat Caprese mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing mit Bärlauch-Pesto ganiert	14.90

Bankett-Karte

Suppen

CHF

Bouillon

mit Flädli, Gemüsestreifen oder Ei

8.20

Hausgemachte **Gemüsecremesuppe**

9.80

Sommerliche Kaltschalen servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Bankett-Karte

Grillbuffets

CHF

Mindestens 30 Personen.

Gluschtig und Guet

Salatbuffet mit 7 verschiedenen frischen Salaten

Chipolata-Spiess mit Peperoni, würzige Grillschnecke, mariniertes Pouletbrüstchen
und mediterranes Gemüse an frischen Kräutern aus dem Garten

dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Risi-Bisi-Reis pro Person 40.80

Grillplausch

Eine Vielfalt frischer Saisonsalate

an Haus-Dressing mit Kräutern

Chipolata-Spiess, ganzes Poulet vom Lavastein-Grill,

Crevettenspiess an Sweetchilli-Marinade

und gebratenes Saisongemüse

dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm

und Gemüseteigwaren pro Person 45.50

Dessertbuffet mit Mousse au Chocolat, Cremeschnitte,

Caramelköpfl, Vanille- und Erdbeereis, mundgerechten Profiterolles

und frischem Fruchtsalat pro Person 57.50

Chef's Grillparty

Reichhaltiges Buffet mit einer Vielfalt frischer Salate

Marinierte Crevetten-Spiess, Fischfilets im Gemüsesud (meistens CH-Forellenfilets),

gemischter Grillspiess vom Schwein, Chili-Würste, Chippolata-Spiess,

Hohrückensteak vom Rind und ganzes Poulet vom Lavastein-Grill

mit schmackhaftem Grillgemüse an italienischen Kräutern

Folienkartoffel mit Sauerrahm und Konfettireis pro Person 78.50

Dessertbuffet mit saisonalem Fruchtsalat, Panna cotta mit saisonalen Beeren,

Vanille- und Erdbeereis, Caramelköpfl, Fruchtwähe, Mousse au Chocolat und

mundgerechten Profiteroles pro Person 89.00

American Barbecue

Verschiedene frische Salate, wie z.B. ein typischer

amerikanischer Cole Salad oder Cesar Salad an Tousand-Island-Dressing

Baked Potato mit Sourcream und Speckstreifen

Spare Rips, würziger Beef-Grillspiess, Chicken Wings

und Burger in Sesam Buns pro Person 52.00

Bankett-Karte

Buffets

CHF

Sommer-Buffet (kalt)

Roastbeef mit Sauce Tartar, Gemüse-Terrine garniert
Crevettencocktail, Melone mit Rohschinken
Bündnerfleisch mit Essiggurken und Perlzwiebeln garniert
Kalbfleischpastete Sauce Cumberland, Antipasti
Vitello tonnato mit Thonsauce und Kapern
Reichhaltiges Salatbuffet

Frischer Fruchtsalat, Crème Caramel, Mousse au Chocolat,
gebrannte Crème, Tiramisu, Früchteplatte
Käseplatte garniert, Brot und Butter

pro Person 74.00

Sommer-Buffet *Plus*

- Frischer Raumlachs, geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

pro Person 81.50

- Lobster-Medaillons mit Dillspitzen und
Beluga-Kaviar

pro Person 106.50

Pasta-Buffet

„Sinfonia d'Antipasti“

Kaltes Vorspeisebuffet mit grillierten
Zucchetti, Cipolle und Peperoni,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, getrocknete Tomaten
eingelegte Artischocken und reichhaltiges Salatbuffet

Tortelloni mit Ricotta und Spinat
Spaghetti mit Pesto-, Carbonara- und Bolognese-Sauce
Ravioli an Salbeibutter

Tiramisu, Panna cotta, Insalata di frutta
Stracciatella-Mousse und Formaggio d'Italiana con frutta

pro Person 70.80

Bankett-Karte

Eifach aber Guet		CHF
Tellergerichte ohne Nachservice		
Kronen-Kalbskotelett vom Grill mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Mediteranes Gemüse	pro Person	55.50
Schweinssteak „Café de Paris“ auf buntem Salatteller garniert mit Melonenschnitz	pro Person	29.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ frische Spätzli mit Schweinefleisch	pro Person pro Person	37.50 29.50
Fitnesssteller Kalbsschnitzel vom Grill, auf buntem Salatteller mit Melonenschnitz	pro Person	33.50
Ganze Forelle vom Grill mit Zitrone Folienkartoffel und Sauerrahm, dazu Grillgemüse	pro Person	32.50

Bankett-Karte

Vegetarische Gerichte	CHF
Mah-Mee aus unserer Mah-Mee-Pfanne Indonesische Nudeln mit Gemüse, Pilzen, pikant gewürzt, pro Person	24.80
Vegetarische Paella aus unserer Wokpfanne Safranreis mit Erbsli, Saisonalem Gemüse, Sojasprossen und Champignons pro Person	27.80
Orichetti Orichetti mit schwarzen Oliven, Knoblauch und getrockneten Tomaten und italienischer Petersilie pro Person	21.50
Zucchetti-Picata Zucchettischeibe im Eier-Käse-Mantel mit Tomatenspaghetti pro Person	26.50
Blätterteigkissen gefüllt mit sämigem Pilzragout und Pilafreis pro Person	29.80

Bankett-Karte

Brunch-Bufferet

CHF

Café, Milch, Tee, Orangensaft, Schokolade

Zopf, Gipfeli, Weggli, diverse Brote

Butter, Konfitüre, Honig

Käseplatte garniert mit Früchten,

Kalte Fleischplatte mit Salami, Schinken und Aufschnitt,

Melonenschnitze, Rührei, gebratenem Speck,

Birchermüesli, Cornflakes, Joghurt

pro Person

38.50

Brunch-Bufferet *Plus*

Frischer Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettichschaum

pro Person

47.50

Bankett-Karte

Desserts	CHF
Wollbad-Sinfonie Surprise	14.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.80
Mousse au Chocolat mit Rahm	11.50
Mundgerechte Profiteroles mit Schokolade überzogen und Schlagrahm	10.50
Gebrannte Crème mit Rahm	9.50
Zitronensorbet mit Orangen-Wodka	13.50
Dessert-Buffer	
- ohne Käse	19.80
- mit Käse, Brot und Butter	25.50
Diverse Kuchen und Torten auf Anfrage	8.20