

Ristorante



CUCINA
ITALIANA

Lurigo

BANKETTUNTERLAGEN



SCHÖNE AUSSICHTEN FÜR EIN FEST.

Das Restaurant Kiosk heisst Kiosk, weil hier früher ein Kiosk stand. Auch wenn es keiner mehr ist, trifft man sich heute einfach «beim Kiosk», um in der wunderbaren Quai-Anlage beim herrlichen Seeufer etwas Feines zu geniessen. Das sind die soliden Sommerklassiker wie Salate, etwas Schönes vom Grill oder herzhaft Gebackenes aus dem eigenen Pizza-Ofen.

Der Kiosk empfiehlt sich aber nicht nur für einen Sommernachts-Festtraum. Auch ein festliches Wintermärchen, vor allem bei Schneepacht, ist hier ein besonderes Erlebnis.

ORT UND PERSONENZahl

Restaurant

Sitzend 40
Stehend 50

Terrasse

Sitzend 100

PREISE

**Exklusivreservation
nur im Restaurant
möglich.**

**Mindestkonsumation
Fr. 4000.–**

Apéro Riche

Fr. 60.– *Pro Person*

APERITIVO

KLEINE HÄPPCHEN

Bruschetta con tatar di manzo

Rindstatar

7.–

Bruschetta al pomodoro

mit Tomaten

4⁵⁰

Bruschetta al crema di formaggio

mit Frischkäse

4⁵⁰

Spiedino di pomodoro e mozzarella

Tomaten-Mozzarellaspiessli

5⁵⁰

Pezzi di formaggio, Olive und Taralli

(1 Portion für 5 Personen)

16.–

Apéro Platte al Kiosk

(1 Portion für 5 Personen)

39⁹⁰

HÄPPCHEN ZUM TEILEN

Gerne bereiten wir Ihnen
die Häppchen ab 20 Stück
pro Variante vor.



TAVOLATA

Alle Gerichte werden auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches serviert.

TAVOLATA «SICILIA»

Insalata mista

Gemischter Blattsalat

Insalata Caesar

Romana Lattich, Parmesan

Pizza à Gogo

Pizza à discrétion

Gelato di Schlattgut Herrliberg

diverse varietà per la selezione

MENÜ KOMPLETT

pro Person

20⁵⁰

33.–

6⁹⁰

60⁴⁰

TAVOLATA «MILANO»

Insalata Mista

Gemischter Blattsalat

Portion Falafel

mit Joghurt Dip

Foccacia

mit Stracciatella di Burrata, Pesto Pistazie, Parmesan

Pizza e pasta à Gogo

Pizza und Pasta à discrétion

Kuchenvariation

Schokoladen-, Apfelkuchen, Cheesecake

MENÜ KOMPLETT

pro Person

20⁵⁰

38.–

16⁵⁰

75.–

TAVOLATA «NAPOLI»

Avocado

mit Gemüsevinaigrette

Insalata caprese

Tomaten, Burrata, Basilikum

Pasta à Gogo

Pasta à discrétion

Cheesecake

mit Passionsfrucht

MENÜ KOMPLETT

pro Person

19⁵⁰

35.–

11.–

65⁵⁰

VEGETARISCHE OPTIONEN

Rigatoni alla vodka

Tomaten, Vodka, Chili, Rahm

25.–

Insalata mista

mit Falafel und Joghurt-Dip

28⁵⁰

WAS IST EINE TAVOLATA?

Es gibt kaum eine geselligere Art, das Leben zu geniessen wie mit einer Tavolata. Wir servieren eine herrliche Variation verschiedener Platten oder grosser Teller mit allem, was Herz und Appetit begehrt. Davon bedienen sich alle Gäste, man reicht sich die Platten, probiert da, schnabuliert dort und nimmt, so viel und was man mag. Darum brauchen wir für Ihre Tavolata nur Ihre Geschmackspräferenzen. Den Rest erledigen wir.



DOLCI

Cheesecake al frutto della passione

Cheesecake mit
Passionsfrucht

11.– *pro Person*

Torta al cioccolato

Schoko-Truffes-Kuchen

9⁹⁰ *pro Person*

Torta di mele

Grossmutter's Apfelkuchen

9⁹⁰ *pro Person*

Gelato di Schlattgut Herrliberg

diverse varietà per
la selezione

6⁹⁰ *pro Person*

DaiDai

Bocconcini di gelato

3.– *pro Person*

Frutta fresca di stagione

Früchteplatte

59⁵⁰ *pro Platte*

Zuckerbäcker Dessertbuffet

Mini Patisserie

24⁵⁰ *pro Person*







BIBITE

SOFTGETRÄNKE

Diverse Softgetränke ab **5⁵⁰**

BIERE

Peroni 0,33 l **6⁵⁰**

Einsiedler Weizen, 0,5 l **8⁵⁰**

APÉRO- GETRÄNKE

Orangensaft 1 Liter **12⁵⁰**

**Prosecco-Bowle
mit Beeren** 1 Liter **85.-**

**Alkoholfreie Bowle
mit Beeren** 1 Liter **21⁵⁰**

Aperol Spritz **14.-**

WARME GETRÄNKE

Espresso **5.-**

Kaffee **5⁵⁰**

Tee **5.-**

V I N I

SPARKLING

Prosecco Conegliano 69.–

Furlan, Veneto (I)

Glera

Cuvée Alexandre 1^{er} Cru 110.–

Soutiran, Champagne (F)

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

B I A N C H I

**Pumpstation
Riesling-Sylvaner 58.–**

Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)

**Mönchhof am See
Räuschling 59.–**

Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)

**Coco
Heida Visperterminen 69.–**

Kellerei St. Jodern, Wallis (CH)

Pinot Grigio 52.–

Vini de Lorenzi, Friaul (I)

**Nivarius
Tempranillo Blanco 60.–**

Nivarius Blancos de Finca (E)

**Sympathy for the Devil
Verdejo 49.–**

Wines N' Roses, Castilla (E)

Chardonnay 44.–

Domaine de Castelanu, Languedoc (F)

Sauvignon Blanc 52.–

Vini De Lorenzi, Friaul (I)





VINO

ROSSO

W

S

O

R

**Fischer's
Fritz
Federweiss**
Turmgut Erlenbach,
Zürich (CH)
58.–

**Whispering
Angel**
Château D'Esclans,
Côtes de Provence (F)
77.–

Miraval
Brad Pitt & Marc
Perrin, Côtes de
Provence (F)
**69.–
138.–**

**Schiffstation
Pinot Noir**
Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)
58.–

Treggiaia
Villa Bibbiani, Toscana (I)
64.–

**Cabernet
Sauvignon**
Vini de Lorenzi, Friaul (I)
44.–

Tempranillo Crianza
Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)
69.–

**Jahrgänge gemäss des
aktuellen Sortiments
des Restaurants.**

**Gerne dürfen Sie auch Ihren
eigenen Wein mitbringen.
Dafür wird ein Zapfengeld
von 35 Franken pro Flasche
(0.75l) verrechnet.**

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite.
Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie,
nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw.
die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

PERSONENZAHLE

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen
möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungs-
beginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die
Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der
Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens
14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach
effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in
Rechnung gestellt.

VERANSTALTUNGEN MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten
dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form
einer Grundgebühr von CHF 100 und zusätzlich je Verlängerungs-
stunde CHF 25. Verlängerungen sind nur im Restaurant (Innen) möglich.

STUNDENSÄTZE / ÜBERZEIT

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten
dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:
Chef de Service / Chef de Cuisine CHF 65 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch CHF 45 pro Stunde
Hilfskräfte CHF 35 pro Stunde

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden.
Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine
Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die
korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kredit-
kartenzahlungen werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag
aufgeschlagen.

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst
frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei
Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung,
behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte zu verrechnen.
Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir
100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar.
Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist
ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location
erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete
eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab
kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung
eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines
unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

MUSIK IM FREIEN STRIKT NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen
wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen
wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt
sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz aufführen.
Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls
werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärm-
klagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.- Folge-
kosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebs-
bewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir
uns nicht leisten. Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde
früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time»
auch noch einmal Platz! Besten Dank für Ihr Verständnis.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht
inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag
vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach
dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes
Dekorations-material wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

SCHÄDEN / HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen,
Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte
Sachen übernimmt das Restaurant Kiosk bei Verlust oder Schaden
keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen
sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem
Kunden der Mehraufwand verrechnet.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht.
Gerichtsstand ist Zürich.

RESTAURANT KIOSK

Seefeldquai 51, 8008 Zürich

Tel. +41 (0)43 818 60 50

info@restaurant-kiosk.ch

restaurant-kiosk.ch