



SEEBADI

• *Richterswil* •



Bankettunterlagen



Richtig schön: die Seebadi in Richti



Die grosszügige Anlage, die Wiese, der Baumbestand, die Brücklein über den Dorfbach, der Sandstrand, die Aussicht und obendrein die hoch hinaufsprudelnde Fontäne – Richterswil begeistert mit einem der schönsten Seebäder weit und breit. Und mit einem Restaurant samt voll ausgerüsteter Küche gibt es auch gastronomisch viele Gründe, warum die Badi Richterswil etwas vom Besten ist, was der Zürichsee zu bieten hat.

Ein Fest direkt am Wasser? Die Seebadi Richterswil bietet jedem Anlass eine wunderbare Plattform für unvergessliche Stunden. Sei es für ein Jubiläum, einen Geburtstag oder einen sonstigen Freudenanlass. So oder so: Melden Sie sich für Ihren Event bei unserem Bankett-Team (bankett@peclard.net) oder rufen Sie uns einfach an.

• *Ort, Personenzahl und Preise* •

Unterstand: 25 Personen

Terrasse: 35 Personen

Mindestkonsumation pro Person: CHF 60.00

Die Seebadi Richterswil kann nicht exklusiv gemietet werden.

Apéro Häppchen

• Kleine Häppchen •

Bruschetta Rindstatar	7.00
Bruschetta Vitello Tonnato	7.00
Bruschetta Tomaten	4.50
Bruschetta Frischkäse	4.50
Bruschetta Avocado	5.00
Tomaten-Mozzarellaspießli	5.50
Pouletspießli	7.00

• Häppchen zum Teilen •

1 Portion für 5 Personen

Portion Radisli mit Salz	8.50
Parmesan, Oliven und geröstete Nüsse	16.00
Grissini mit Rohschinken	18.50
Pouleflügeli	29.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Portion Falafel mit Joghurt Dip	32.50
Portion Calamares mit mit Knoblauch-Dip	19.50

Gerne bereiten wir Ihnen die Häppchen ab 15 Stück pro Variante vor.

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





Tavolata

•Tavolata Badi•

Gemischter Salat mit Kernen und Früchten

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Pro Person

18.50

Fischknusperli mit Tartarsauce

Pouletspiess mit Zitronenpfeffermarinade

Pommes Frites und Ofengemüse

Pro Person

40.90

Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur Einsiedeln

Pro Stück

6.90

Menu komplett pro Person

66.30

• *Tavolata Richterswil* •

Kopfsalat mit Ei und Croutons

Avocado mit Gemüsevinaigrette

Knusprige Calamares mit Knoblauch-Dip

pro Person

19.50

Fischknusperli mit Tartarsauce

Pouletflügeli mit BBQ-Sauce

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

Pommes mit Trüffel-Flavour und Ofengemüse

Pro Person

53.50

Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce

Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur Einsiedeln

Pro Person

15.90

Menu komplett pro Person

88.90





•Tavolata Fontäne•

Zürichsee-Sushi «crispy style»

Tatar vom Rind mit Nüssen und Zwiebel-Crème-Fraîche

Crevettencocktail mit Schweizer Crevetten von Lucky-Shrimp,
mit Avocado und Zitrone

Pro Person

26.50

Marinierter Rindshuft-Spiess mit BBQ Sauce

Krabbenburger aus Snow Crabs mit Gurke, Salat und Joghurtsauce

Halbes Poulet im Chörbli mit Kräuterrahmsauce

Pommes Frites, Kartoffelsalat, Grillgemüse

Pro Person

53.50

Riesen Crèmeschnitte & Dai Dai

Pro Person

20.50

Menu komplett pro Person

100.50

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion.
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny
Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)
Crevetten: Lucky Shrimp (Schweiz)
Calamares: The Fish Company (Spanien)

züriseefisch.ch

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



Grillplausch

ab 50 Personen

• Grillplausch Bikini •

Schweins- und Kalbsbratwurst, Cervelat
Spareribs, Schweinshalssteak
Feuerwehr Bratwurst, Pouletspiess, Pumpispiess (Rind)
Maiskolben, Gemüsespiess

Dazu:

Reichhaltiges Salatbuffet, Baked Potatoes, Senf,
Ketchup, Kräuterbutter, Chimichurri, BBQ-Sauce, Bürli

pro Person

69.50

Grillkäse

+4.00

• Grillplausch Badehose •

Felchenfilet in der Folie
Schweins- und Kalbsbratwurst
Spareribs, Schweinshalssteak
Feuerwehr Bratwurst, Pouletspiess, Pumpispiess (Rind)
Maiskolben, Gemüsespiess

Dazu:

Reichhaltiges Salatbuffet, Baked Potatoes, Senf,
Ketchup, Kräuterbutter, Chimichurri, BBQ-Sauce, Bürli

pro Person

78.50

Grillkäse

+4.00

Getränkekarte

• Softgetränke •

Wasser mit/ohne Kohlensäure		1l	9.50
Sprite	30cl	5.00	1.5l 17.50
Sinalco	30cl	5.00	1.5l 17.50
Coca Cola	30cl	5.00	1.5l 17.50
Coca Cola Zero	30cl	5.00	1.5l 17.50
Rivella rot / blau / grün	30cl	5.50	1.5l 17.50

• Apérogetränke •

Hausgemachter Ice Tea		1l	17.00
Prosecco-Bowle mit Beeren		1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren		1l	29.50

• Cocktails •

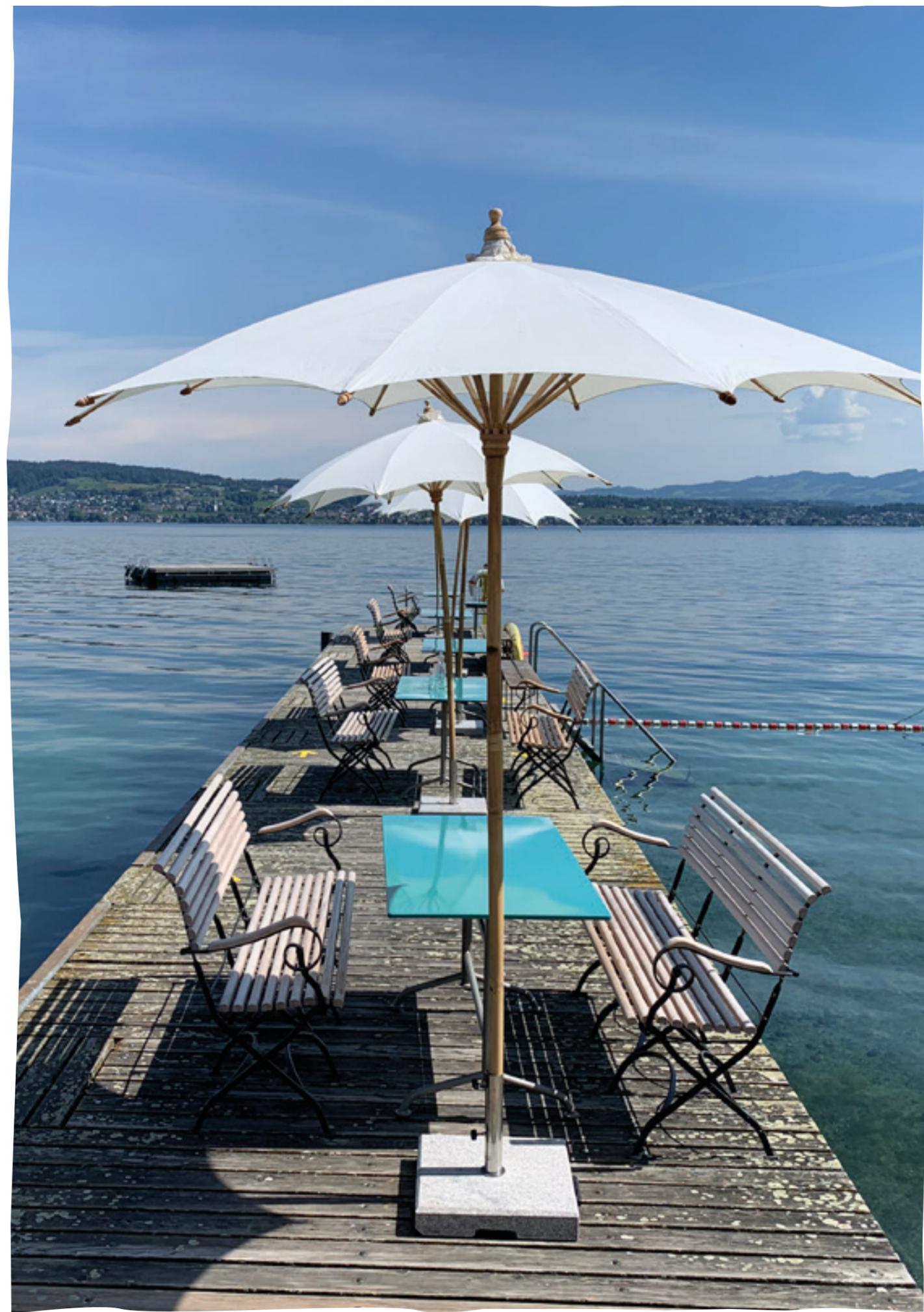
Heino		18.00
Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda Sakura		
Badi Wasser		18.00
Graham's White Port, Curaçao, Gin Syrup, Lemon Juice, Ginger Ale		
Aperol Spritz		14.00
Hugo		14.00

• Biere •

Einsiedler Maisgold	33cl	6.50
Einsiedler Lager	33cl	6.50
Einsiedler Weizen	50cl	9.00
Einsiedler Alkoholfrei	33cl	6.50

• Warme Getränke •

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00



Weinkarte

• Ufnau-Wein x Harald Naegeli •

Insel Ufnau's Riesling Silvaner Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	56.00
Insel Ufnau's Rauschling Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	59.00
Insel Ufnau's Federweisser Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	59.00
Insel Ufnau's Pinot Noir Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	59.00
Insel Ufnau's Merlot, Cabernet Sauvignon Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	66.00

• Weiss •

Coco, Heida Visperterminen St. Jodern Kellerei, Wallis, (CH)	0,75 l	69.00
	1,5 l	138.00
Pumpstation, Riesling-Sylvaner Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	58.00
Mönchhof am See, Rauschling Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	59.00
Grüner Veltliner Weszele, Kamptal (A)	0,75 l	58.00
Chardonnay Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)	0,75 l	44.00
Sauvignon Blanc Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)	0,75 l	44.00
Sauvignon Blanc Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,75 l	52.00
Pinot Grigio Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,75 l	52.00
Verdejo, Sympathy for the Devil Wines N' Roses, Valencia (E)	0,75 l	49.00

• Rosé •

Fischer's Fritz, Federweiss Turmgut Erlenbach, Zürich	0,75 l	58.00
Miraval Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	0,75 l	69.00
	1,5 l	138.00
Whispering Angel Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	0,75 l	77.00
	1,5 l	186.00
Rose Osé Domaine de Castelnaud, Languedoc (FR)	0,75 l	44.00

• Rot •

Schiffstation, Pinot Noir Auslese Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l 58.00
Treggiaia Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)	0,75 l 64.00
Pulignano Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)	0,75 l 85.00
Cabernet Sauvignon Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,75 l 44.00
Tempranillo Crianza Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l 69.00
Tempranillo Reserva Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l 84.00

• Schaumweine •

Cuvée Alexandre 1^{er} Cru N.V. Soutiran, Champagne (F)	0,75 l 110.00
Prosecco Conegliano Furlan, Valdobbiadene (I)	0,75 l 69.00
Prosecco Rosé Furlan, Valdobbiadene (I)	0,75 l 70.00

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.



Grossgedrucktes

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.

• Personenzahl •

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenzahl 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 Verlängerungsstunde CHF 25.-.

• 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 Kreditkartenzahlungen 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 •

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 Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.- Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung 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 Dekorationsmaterial 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 die Seebadi Richterswil bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

• Reinigung / Abfall •

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

• Gerichtsstand •

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.



SEEBADI
• Richterswil •
~~~~~

**SEEBADI RICHTERSWIL**

Strandweg, 8805 Richterswil, Tel. +41 (0)43 810 29 90  
beiz@seebadi-richterswil.ch, seebadi-richterswil.ch