

Sträume

KÜSNACHT

BANKETTUNTERLAGEN



WEIT OFFEN FÜR SONNE, SPASS UND GENUSS

Was für eine Freude, direkt am See im wunderschönen Sträme Küsnacht auf unserer grosszügigen Sonnenterrasse einen herrlichen Teller Feines und ein schönes Glas Frisches geniessen zu können!

Wer im Sommerhalbjahr Geburtstag feiert, hat jetzt die Möglichkeit, das direkt am See zu zelebrieren. Und wer nicht, kann seine Feier ja in die schöne Jahreszeit verlegen. Das Sträme ist auch für Jubiläen, Firmenanlässe, Hoch- und andere Festzeiten offen. Unsere Bankett-Abteilung (bankett@peclard.net) hat viel Erfahrung darin und freut sich auf Ihre Anfrage.

ORT, PERSONENZAHL UND PREISE

Gedeckter Teil: 50 Sitzplätze

Terrasse: 100 Sitzplätze

Mindestkonsumation pro Person: CHF 60.00

Die Sträme Küsnacht kann nicht exklusiv gemietet werden.

APÉRO HÄPPCHEN

KLEINE HÄPPCHEN

Bruschetta Rindstatar	7.00
Bruschetta Tomaten	4.50
Bruschetta Frischkäse, Gurke, Radisli	4.50
Bruschetta Avocado	5.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	5.50
Pouletspiessli, Limetten, Koriander, Sesam	7.00

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

HÄPPCHEN ZUM TEILEN

1 Portion für 5 Personen

Parmesan, Oliven und Nüssli	16.00
Hummus mit Chili, Koriander & Biertreberkringel	15.00
Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	29.50
Pouletflügeli	29.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Portion Falafel mit Joghurt-Dip	32.50
Fischer's Fritz crispy Zürisee Sushi	32.00
Zürichseefisch, gefangen von Adrian Gerny	

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

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





TAVOLATA

TAVOLATA STADT ZÜRICH

Zürcher Marksalat, Coco's Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	pro Person	16.50
Fischknusperli mit Tartarsauce, Pouletflügeli, Pommes Frites und Ofengemüse	pro Person	41.50
Glace-Chübeli von der Confiserie Honold	pro Person	7.50
Menu komplett	pro Person	65.50

TAVOLATA PFNÜSELKÜSTE

Avocado mit Vinaigrette, Portion Falafel, Coco's Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	pro Person	22.50
Fischknusperli mit Tartarsauce, Wienerschnitzel, Pouletflügeli, Pommes mit Trüffel-Flavour und Ofengemüse	pro Person	53.50
Küsnachter Dessertbuffet (ab 20 Personen)	pro Person	20.50
Menu komplett	pro Person	96.50

TAVOLATA GOLDKÜSTE

Vitello Tonnato,
Tomaten-Burrata,
Coco's Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise

pro Person 24.50

Rosa gebratenes Entrecôte,
Pumpispiess (Rind),
Krabbenburger aus Snow Crabs mit Gurke,
Salat und Joghurtsauce
Pommes mit Trüffel-Flavour und Ofengemüse

pro Person 61.50

Zuckerbäcker Dessertbuffet
(ab 20 Personen)
Mini-Pâtisserie

pro Person 24.50

Menu komplett

pro Person 110.50

TAVOLATA VEGI

Avocado mit Vinaigrette,
Tomaten-Burrata,
Coco's Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise

pro Person 20.50

Falafel mit Joghurt-Dip,
Gemüsequiche vom Beck von Burg,
Superfoodsalat mit Minze, Salat,
Zitrone und Grillkäse, Pommes Frites
und Ofengemüse

pro Person 39.50

Glace-Chübeli von der Confiserie Honold

pro Person 7.50

Menu komplett

pro Person 67.50

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. »

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

Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny
Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)

züriseefisch.ch

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

VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN

Falafelteller mit Hummus und Joghurt-Dip	28.50
Superfoodsalat mit Minze, Salat mit Zitrone	27.50
Badi-Salat mit Gerzensee-Grillkäse aus Bern	29.50
Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition im Biertreber Bun der Brauerei Locher mit feiner Sauce	23.50

KINDER

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	21.50
Fischknusperli mit Pommes Frites	17.50
Pouletflügeli mit Pommes Frites	17.50
Bratwurst mit Pommes Frites	16.00

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





DESSERT

Küsnachter Dessertbuffet (ab 20 Personen) Cheesecake mit Passionsfrucht, Tiramisu fatto in casa, Glace-Chübeli von der Confiserie Honold	pro Person 20.50
Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen) Mini Patisserie	pro Person 24.50
Schoko-Truffes-Kuchen	9.90
Tiramisu fatto in casa	11.50
Glace-Chübeli von der Confiserie Honold	7.50
Cheesecake	pro Stück 11.00
	ganz 110.00
Früchteplatte (für 10 Personen)	59.50



GETRÄNKEKARTE

SOFTGETRÄNKE

Wasser mit oder ohne Kohlensäure	1l	9.50
Diverse Softgetränke	1,5l	17.50

APÉROGETRÄNKE

Aperol Spitz		14.00
Aperol, Prosecco, Soda		
Heino		18.00
Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda		
Sundowner		18.00
Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco, Grapefruit, Lemon Juice, Soda		
Hausgemachter Ice Tea	1l	17.00
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	29.50

BIERE

Einsiedler Maisgold	0,33l	6.50
Einsiedler Weizen	0,5l	9.00
Einsiedler (Alkoholfrei)	0,33l	6.50

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka, Brugal Anejo Rum, Jameson Whiskey inkl. Fillers	0,7l	180.00
The Gardener French Riviera Gin by Brad Pitt, Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 años Rum, Monkey Shoulder Whisky inkl. Fillers	0,7l	220.00

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00



WEINKARTE

SCHAUMWEINE

Fischer's Fritz, Cuvée Alexandre 1^{er} Cru 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

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		
DW Cuvée blanche Zürichsee Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,75 l	57.00		
Feinherb, Riesling Weingut Wegeler, Mosel (D)	0,75 l	63.00		
Petit Chablis Domaine Durup, Chablis (F)	0,75 l	66.00		
Chardonnay 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 (CH)	0,75 l	58.00		
DW Rosé Zürich Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,75 l	61.00	1,5 l	131.00
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 (F)	0,75 l	44.00		

ROT

Schiffstation, Pinot Noir Auslese Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	58.00		
DW Cuvée rouge Zürichsee Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,75 l	59.00		
Treggiaia Villa Bibbiani, Toscana (I)	0,75 l	64.00		
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		

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.



GROSS- GEDRUCKTES

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 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.

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 oder der Durchschnittskonsumation von CHF 100.00 pro Person 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 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.

BESTUHLUNG

In der Regel werden die Tische für 8 bis 16 Personen gedeckt. Es handelt sich um Festtischgarnituren mit Bänken. Stühle können aus Platzgründen nicht zur Verfügung gestellt werden.

SCHÄDEN/HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Fischer's Fritz 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.

Sträme
KÜSNACHT

STRÄME KÜSNACHT

Seestrasse 246, 8700 Küsnacht, Tel. +41 (0)44 910 95 64
info@straeme-kuesnacht.ch, straeme-kuesnacht.ch