



INSEL WIRTSCHAFT UFNAU

Bankettunterlagen



IHR FEST AUF DER TRAUMINSEL UFNAU

Eine einmalige Insel für Ihr einzigartiges Fest. Ein zauberhaftes Setting für wunderbare Stunden und Momente wie im siebten Himmel. Ein Paradies auf Erden mitten im schönen Zürichsee, eingebettet in herrliche Natur. Mit Ufergestaden, Bäumen, Feldern, Reben und mit entspannter Atmosphäre für besinnliches Schwelgen und feierliches geniessen. Sie und Ihre Gäste werden von unseren Booten zur Insel getragen und am Steg herzlich in Empfang genommen. Im oder um die Inselwirtschaft Ufnau gibt es reichlich Platz für einen Aperitif, Ihr Festessen oder was immer Sie sich sonst erträumen.

RÄUMLICHKEITEN UND ANZAHL GÄSTE

	Sitzplätze
Stübli links	30
Stübli rechts	40
Saal 1. Stock	60

Eine exklusive Miete der Inselwirtschaft Ufnau ist leider nicht möglich.

MINDESTKONSUMTATION BEI EXKLUSIVBUCHUNGEN

Auf Anfrage

MINDESTKONSUMTATION BEI APÉRO

Montag – Mittwoch **45.- pro Person**

Donnerstag – Samstag **60.- pro Person**

Nur Aperitif, ohne anschliessendes Essen

IHR FEST BEGINNT MIT EINER WUNDERBAREN ANREISE

Mit dem Schiff zur Trauung zu gleiten ist ein Vergnügen, das Ihrem Hochzeitsanlass einen zauberhaften Auftakt bereitet. Wir helfen Ihnen gerne dabei – ob mit dem Kursschiff oder einem privaten Shuttle-Service. Sie legen an und schreiten beschwingt zum grossen Moment auf der Insel.

ANREISE MIT EIGENEM BOOT

Sie reisen mit Ihrem eigenen Boot an? Gehen Sie in Ruhe vor Anker, unser Insel-Boots-Shuttle holt sie am Ankerplatz ab und bringt Sie entspannt auf die Ufnau.

OFFIZIELL MIT DER ZSG

Die Zürcher Schifffahrtsgesellschaft fährt die Ufnau mehrmals täglich an. Ob mit dem ZSG-Ufnau-Shuttle von Rapperswil oder Pfäffikon oder der grossen Rundfahrt kommen Sie immer zeitig hin und zurück. Auf www.zsg.ch finden Sie sämtliche Informationen und Zusatzservices, wie zum Beispiel der Miete eines Oberdecks exklusiv für Ihre Festgesellschaft.

CHARTER-BOOTE

Vielleicht möchten Sie mit einer eigenen Flottillie auf die Insel schippern? Die Hensa Schifffahrtsgesellschaft in Rapperswil bietet verschiedene Chartermöglichkeiten für Event- und Miet-Boote. Informationen auf hensa-schifffahrt.ch

BOOTS-SPECIAL

Eine besondere Insel kann auch auf entsprechende Art angesteuert werden. Zum Beispiel mit E-Tuckerli. Das sind kleine, elegante e-Boote, die man ohne Schein führen darf. Oder Sie rufen Ihre Gäste zu einem Pedalo-Rennen zusammen. So haben sich alle ein Festessen mehr als verdient. Geruhsamer fährt es mit Lounge-Booten auf die Ufnau. Darauf gleitet man sanft und mit Apéritif zur Insel. Infos ebenfalls via hensa-schifffahrt.ch

SCHIFFS-TAXI

Via schiffstaxi.ch bestellen Sie sich unkompliziert Ihren Shuttle auf die Ufnau. Der Boots-Taxi legt in Pfäffikon ab, kann aber nach Absprache auch andere Häfen ansteuern.





TRAUUNG

KIRCHE ST. PETER UND PAUL

Auf der Insel befindet sich eine Kirche, die seit gut 1000 Jahren Inselgeschichte schreibt und schon vielen wunderbaren Trauungen die Pforten geöffnet hat. Der romanische Sakralbau bietet für eine Trauzeremonie einen würdigen Rahmen und heisst bis zu 80 Gäste willkommen. Das Pfarramt Pfäffikon/Freienbach koordiniert die Trauungen und informiert Sie gerne. Mehr dazu auf www.kirchgemeindefreienbach.ch
Freie Trauungen sind leider auf der Insel Ufnau nicht möglich.

KIRCHENVERWALTUNG

Röm.-kath. Pfarramt Pfäffikon
Mühlematt 3
8808 Pfäffikon SZ
055 410 22 65
pfarramt.pfaeffikon@swissonline.ch

MUSIK UND DARBIETUNGEN

Zum Fest gehört Musik! Es liegt in der Natur der Insel, sich nicht nur von Wasser-, sondern auch von Schallwellen beschwingen zu lassen. Darum wird die Musik dazu unverstärkt und akustisch dargeboten. Das verstärkt den Zauber der Insel hörbar mehr!
Musik ist nur im Innenbereich der Inselwirtschaft bei einer exklusiven Reservierung eines Raumes erlaubt.





APÉRO-HÄPPCHEN

KLEINE HÄPPCHEN

Rindstatar Bruschetta	7.00
Tomaten Bruschetta	4.50
Frischkäse, Gurke, Radiesli Bruschetta	4.50
Felchenmousse Bruschetta	5.50
Tomaten-Mozzarellaspießli	5.50
Pouletspiessli	6.50

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

GROSSE HÄPPCHEN

(1 Portion für 5 Personen)

Parmesan, Oliven und Nüssli	16.00
Portion Radiesli mit Salz	8.50
Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	29.50
Pouleflügeli	30.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Falafel mit Joghurt-Dip	32.50
Inselplättli	31.50
Fleisch von der Metzgerei Walhalla aus Einsiedeln, mit allem Drum und Dran + Käse	8.00



TAVOLATA

TAVOLATA «INSEL»

(bis 50 Personen)

Kopfsalat mit Einsiedler Eiern
und Croutons,
von Hand geschnittenes
Rindstatar vom Galloway-Rind
pro Person 24.50

Ribe-Eye,
Sparerribs,
Schweinsfilet,
Gemüsespiess,
Kalbs-Jus,
Kräuterbutter
Pommes mit Trüffel-Flavour
und Kartoffelsalat
pro Person 59.50

«Insel» Dessertbuffet
(ab 20 Personen):
Cheesecake,
Früchteplatte,
Riesencrèmeschnitte
pro Person 22.50

Menü komplett
pro Person 106.50

TAVOLATA «OBERSEE»

(bis 50 Personen)

Kopfsalat mit Eiern von Inselbauer
Sepp Häcki mit Croutons,
gemischtes Plättli
pro Person 23.50

Fischknusperli mit Tartarsauce,
Pouletflügeli,
Wienerschnitzel vom Kalb,
Pommes Frites und Grillgemüse
pro Person 51.50

Dessertbuffet (ab 20 Personen):
Crèmeschnitte,
Zuckerwatte,
Glacé-Chübeli von der Milchmanufaktur
pro Person 19.50

Menü komplett
pro Person 94.50

TAVOLATA «UNTERSEE»

(bis 50 Personen)

Ufnau-Salat mit gesunden Nüssen,
frischen Früchten und Speck aus
der Region,
Hausgemachter Gemüsequiche,
pro Person 19.50

Fischknusperli mit Tartarsauce,
Hausgemachte Hacktätschli
mit Zwiebelsauce,
Hörnli und Ghackets mit
hausgemachtem Apfelmus,
Pommes Frites und Grillgemüse
pro Person 39.50

Glacé-Chübeli von der Milchmanufaktur
pro Person 6.90

Menü komplett
pro Person 65.90

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.»

Herkunftsbezeichnung: Fleisch, Fisch und Geflügel: Schweiz

Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% MwSt.

GRILLPLAUSCH

GRILLPLAUSCH «INSEL»

(ab 50 Personen)

Entrecôte, ganzes Poulet, Felchen in der Folie, Schweins- und Kalbsbratwurst, Pouletspiess, Rindshuftspiess, Gemüsespiess, Maiskolben

Dazu:

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

pro Person 95.50

Halloumi + 4.00

GRILLPLAUSCH «OBERSEE»

(ab 50 Personen)

Schweins- und Kalbsbratwurst, Cervelat, Spareribs, Schweinshalssteak, Pouletspiess, Rindshuftspiess, Gemüsespiess, Maiskolben

Dazu:

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

pro Person 69.50

Halloumi + 4.00

GRILLPLAUSCH «UNTERSEE»

(ab 50 Personen)

Felchen in der Folie, Schweins- und Kalbsbratwurst, Cervelat, Spareribs, Schweinshalssteak, Pouletspiess, Rindshuftspiess, Gemüsespiess, Maiskolben

Dazu:

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

pro Person 76.50

Halloumi + 4.00

Herkunftsbezeichnung: Fleisch, Fisch und Geflügel: Schweiz

Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% MwSt.



ODER DIESE VARIANTEN

VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN

Falafel mit Joghurt-Dip	19.50
Hausgemachter Gemüsequiche	18.50
Hausgemachte vegane Hacktätschli mit Zwiebelsauce	21.90
Der einzigartige Hiltl Vegi-Burger als Péclard Edition in bestem Pitabrot mit feiner Sauce	23.50

KINDER

Pouletflügeli mit Pommes	17.50
Fischknusperli mit Pommes	17.50
Mini-Schnitzel mit Pommes	21.50
Chicken Nuggets mit Pommes	17.50
Bratwurst mit Pommes	16.00
Butterhörnli mit Käse und Apfelmus	10.00

Herkunftsbezeichnung: Fleisch, Fisch und Geflügel: Schweiz

Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% MwSt.

DESSERT

Fischer's Fritz Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Riesencrèmeschnitte, Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur und Zuckerwatte

pro Person 19.50

Insel Dessertbuffet

Cheesecake, Früchteplatte, Riesencrèmeschnitte

pro Person 22.50

Kuchenbuffet

Diverse Köstlichkeiten - lass dich überraschen

pro Person 15.50

Riesenremèschnitte

pro Person 14.50

Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce

pro Person 13.50

Zuckerwatte

5.90

Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur

6.90

Cheesecake

pro Stück / ganz 11.00 / 110.00

Schokoladen- & Apfelkuchen

9.90

Früchteplatte (für 10 Personen)

59.50





GETRÄNKEKARTE

SOFTGETRÄNKE

Sprite	30 cl	1,5l	5.00 / 17.50
Sinalco	30 cl	1,5l	5.00 / 17.50
Coca Cola	30 cl	1,5l	5.00 / 17.50
Coca Cola Zero	30 cl	1,5l	5.00 / 17.50
Rivella rot / blau	30 cl	1,5l	5.50 / 17.50

APÉROGETRÄNKE

Hausgemachter Ice Tea	1l	17.00
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	29.50
Kombucha	1l	19.00

BIERE

Einsiedler Lager	33 cl	6.50
Einsiedler Maisgold	33 cl	6.50
Einsiedler Weissbier	58 cl	9.00
Einsiedler Alkoholfrei	33 cl	6.50

COCKTAILS

Aperol Spitz	13.50
Aperol, Prosecco, Soda	
Heino	18.00
Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda	
Sundowner	18.00
Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco, Grapefruit, Lemon Juice, Soda	

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka, Brugal Anejo Rum, Jameson Whiskey inkl. Fillers	180.00
Hendrick's Gin, Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 anos Rum, Monkey Shoulder Whisky inkl. Fillers	220.00

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00



WEINE

UFNAU-WEIN X HARALD NAEGELI

Das Kloster Einsiedeln besitzt viel landwirtschaftlich genutztes Kulturland. Dazu gehören auch Rebberge auf der Ufnau, in der Leutschen und im Limmattal, die von der Klosterkellerei bewirtschaftet werden. Deren Weine begeistern uns sehr. Mehr noch: Wir durften uns beim Keltern der Weine einbringen und das Flaschen-Design bestimmen. Das Resultat lässt sich sehen. Die sechs Motive stammen von Harald Naegeli und passen zur Insel: Totentanz oder Teufel ergeben mit Wein aus gesegneten Rebbergen einen spannenden Dialog. Oder Flamingo und Fisch zollen der herrlichen Inselnatur Respekt. Das Honorar hat der Sprayer von Zürich übrigens einer Tierschutzorganisation gespendet. Zum Wohl allerseits!

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

WEISSWEIN

	0,75l
Pinot Grigio Vini di Lorenzi, Friaul (I)	52.00
Chardonnay Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)	39.00
Sympathy for the Devil, Verdejo Wines N' Roses, Castilla (E)	49.00

ROSÉ

	0,75l
Miraval Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	69.00
Whispering Angel Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	77.00
Font du Loup Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)	39.00

ROTWEIN

	0,75l
Treggiaia Villa Bibbiani, Toscana (I)	64.00
Il Pino di Biserno Tenuta di Biserno, Toscana (I)	99.00
Tempranillo Crianza Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	69.00
Tempranillo Reserva Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	84.00
Contos da Terra Quinta do Pôpa, Douro (P)	39.00

SCHAUMWEIN UND CHAMPAGNER

	0,75l
Prosecco Conegliano Furlan, Valdobbiadene (I)	66.00
Cuvée Alexandre 1er Cru Soutiran, Champagne (F)	94.00

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. Alle 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 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 Verlängerungsstunde CHF 25. Verlängerungen sind nur in der Beiz im 1. Stock bis 3 Uhr 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 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

Zum Fest gehört Musik! Es liegt in der Natur der Insel, sich nicht nur von Wasser-, sondern auch von Schallwellen beschwingen zu lassen. Darum wird die Musik dazu verstärkt und akustisch dargeboten. Das verstärkt den Zauber der Insel hörbar mehr! Musik ist nur im Innenbereich der Inselwirtschaft bei einer exklusiven Reservierung eines Raumes erlaubt.

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 12 bis 16 Personen gedeckt. Es handelt sich im Aussenbereich 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 die Inselwirtschaft Ufnau 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.



Inselwirtschaft Ufnau

Insel Ufnau

8807 Freienbach

Tel. +41 (0)55 410 12 25

bankett@peclard.net

inselufnau.ch