

L'0

BANKETTDOKUMENTATION

EIN WEITER HORIZONT FÜR EIN UNVERGESSLICHES FEST.

L'O – ein spezieller Name für einen einzigartigen Ort. Perfekt gelegen für ein unvergessliches Fest. Feiern Sie einen rundum gelungenen Anlass direkt am Wasser in Horgen. Denn L'O bezieht den herrlichen Zürichsee von allen Seiten mit ein. Auf der grossen Terrasse im Aussenbereich, aber auch an der Bar und natürlich im Restaurant fühlt man sich von der maritimen Atmosphäre umspült. Umsorgt werden Sie und Ihre Gäste dabei stets von einer herzlichen Crew.

In unserer Bankettdokumentation finden Sie alles, was es für ein wunderbares Fest braucht. Lassen Sie sich inspirieren und rufen Sie uns bei Fragen einfach an. Es würde uns sehr freuen.

EIN SEHNSUCHTS-ORT, GANZ NAH.

L'O liegt direkt am Wasser auf einer kleinen Landzunge im beschaulichen Horgen. Hier feiern Sie einen Anlass in einer wunderbaren Welt für sich. Dennoch ist L'O bestens erschlossen:

Von Zürich erreichen Sie L'O mit der S-Bahn in nur 20 Minuten. Und das 7x pro Stunde bis spät in die Nacht, hin und zurück. Vom Bahnhof Horgen sind es dann nur 2 Minuten zu Fuss.

Mit dem Kursschiff gibt es jede Stunde eine Verbindung von Zürich Bürkliplatz nach Horgen. In rund einer Stunde schaukeln Sie den See hoch – ein Genuss!

Mit den Mastercraft-Sportboot-Booten der Wakeboard Academy schippern wir Sie in nur 30 Minuten zu L'O. Jederzeit, aber einfach auf Vorbestellung. Es ist auch eine Flottille von mehreren Booten möglich.

Und mit dem Auto ist L'O natürlich auch bequem und rasch erreichbar. Von Zürich Bellevue benötigen Sie kaum mehr als 30 Minuten, geniessen eine Fahrt dem See entlang und parkieren ohne lange Sucherei im Parkhaus Schinzenhof um die Ecke.

By the Way: L'O ist auch von der anderen Seeseite bestens erreichbar. Mit der Fähre Meilen - Horgen zum Beispiel. Oder mit den Mastercraft-Flitzern der Wakeboard Academy.





RÄUME MIT SEEBLICK

Ob im maritim gestalteten Restaurant, auf der lauschigen Terrasse unter prächtigen Bäumen, im geräumigen Barbereich oder im eigens für Sie gestellten Zelt – L'O bietet Ihnen und Ihren Gästen aus jedem Winkel wunderbares Zürichsee-Feeling für ein einzigartiges Festerlebnis.

DAS RESTAURANT

Ein schöner, grosser Raum mit herrlichem Blick auf den schönen Zürichsee. Mit bequemen Stühlen, auf denen man gerne viele Stunden sitzt, um mit Freunden und Verwandten zu feiern. Ein Raum mit ebenso genug Platz, falls es einen nicht mehr auf den Stühlen hält und man tanzend weiterfeiern möchte. Zum Restaurant gehört ebenfalls ein gepflegter Bar-Bereich für einen erfrischenden Apéritif vor oder einen gepflegten Digestif nach dem Fest.

Personenzahl: 100 Sitzplätze | ca. 150 Stehplätze

Mindestkonsumation bei Exklusivvermietung:

Mai bis September:

Restaurant, Terrasse und Sustgarten	CHF 40 000.–
Restaurant und Terrasse	CHF 25 000.–
Restaurant und Sustgarten	CHF 20 000.–
Restaurant	CHF 15 000.–

Oktober bis April:

Restaurant	CHF 15 000.–
-------------------	---------------------

Aperitif*

Sonntag bis Mittwoch CHF 60.– pro Person.

Donnerstag bis Samstag CHF 100.– pro Person.

* Nur Aperitif, ohne anschliessendes Essen

DIE TERRASSE

Schatten spendende alte Bäume, Ufer, Wasser, stilvolles Mobiliar - der perfekte Rahmen für einen sommerlichen Anlass oder eine festliche Zeremonie. Selbst dann, wenn sich das Wetter nicht von der Sonnenseite zeigt. Denn auch mit einem Zelt gibt eine Terrasse selten so viel her wie die von L'O.

Personenzahl: 100 Sitzplätze | ca. 200 Stehplätze

SUSTGARTEN/BIERGARTEN

Einen Hauch bodenständiger und trotzdem sommerlich leicht feiert es sich im Sustgarten. Bei schönen Wetter unter den majestätischen Bäumen. Und wenn es etwas nieseln sollte unter den grossen Schirmen.

Personenzahl: 80 Sitzplätze | ca. 150 Stehplätze

Preis auf Anfrage

DAS ZELT, IHR PLAN B

Bei unsicherer Wetterlage oder bei hochsommerlicher Bruthitze ist ein Zelt rein technisch ein grosser Vorteil. Unsere geschmackvollen Zeltlösungen bieten zudem eine Möglichkeit, Ihrem Anlass einen speziell festlichen und stilsicheren Rahmen zu geben.

Personenzahl auf Anfrage.

Preis auf Anfrage.





MENÜ

Mediterran Inspiriertes, Marktaktuelles und frische wie sonnige Gerichte bestimmen die Karte. Das sind Spezialitäten aus dem Zürichsee, vom Grill, aus raffinierten Salat-schüsseln oder dem Repertoire unseres versierten Küchenteams. Pro Vor- und Hauptspeise und Beilage wählen Sie dabei ganz einfach jeweils eine Position aus. So wie das Essen, so auch der Wein: gerne immer nah am Wasser gebaut, um Freudentränen zu garantieren. Ob von der Zürcher Goldküste, dem Lac Léman oder anderen europäischen Gestaden und Regionen. Natürlich stellen wir Ihnen auch gerne ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen. Fragen Sie uns einfach, wir helfen Ihnen gerne.

APÉRO-VORSCHLÄGE

TAPAS STYLE	PREIS PRO STÜCK
Bruschetta mit handgeschnittenem Rindstatar	7.50
Polpette mit Tomatensauce	6.50
Bruschetta mit Tomaten	4.50
Bruschetta mit Frischkäse	4.50
Raumlachs auf Blini mit Meerrettich	7.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	5.50
Saisonaler Suppenhot	4.50
Klassischer Hummus, Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pita	1 Portion für 5 Personen 15.00
Parmesanbröckli, Oliven mariniert und geröstete Nüsse	1 Portion für 5 Personen 16.00

Mindestanzahl pro Tapas Style: 15 Stück

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

MENÜ-VORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Saisonal gemischter Blattsalat	13.50
Pulposalat, Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Kartoffelespuma	17.50
Tomatencarpaccio, Stangensellerie, Basilikum, Straccatella, Oliven	14.50
Klassischer Hummus, Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pita	15.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit confiertem Knoblauch, Pfeffermix und gepresster Tomate	23.00
Handgeschnittenes Rindstatar mit Nüssen auf Zwiebel Crème Fraîche	23.00
Zürichsee Felchen Ceviche mit Roten Zwiebeln, Peperoni, Koriander	24.00
Saisonale Suppe	10.50

HAUPTSPEISEN

Rindsentrecôte vom Metzger Grond	250g	52.00
Rindsfilet vom Metzger Grond	160g/220g	48.00/56.00
Spare-Ribs, Sweet-Chili Marinade	500g	32.00
Grillierter Pouletoberschenkel mit Zucchetti Tzatziki, Minze, Kräuter		32.00
Saisonale Ravioli		32.00
Gebratenes Zürichsee-Felchenfilet mit Spinat		34.50
L'O's Gemüsevariation		29.00
Gerösteter Blumenkohl «Skordalia Crème», geröstete Mandeln		18.00

BEILAGEN

Saisonales Grillgemüse	14.50
Weisswein-Risotto	9.50
Blattsalat frisch vom Markt	7.50
Kartoffelsalat	8.00
Pommes Frites	7.50
Pommes Frites mit Trüffel-Flavour	14.50
Gestampfte knusperige Kartoffel, Knoblauchcreme und Jus	13.50

« **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.** »

TAVOLATA

TAVOLATA PIRAT

L'O's gemischter Blattsalat,

Saisonale Suppe

Pro Person CHF 14.50

Felchenknusperli,

Grillierter Pouletoberschenkel mit

Zucchetti Tzatziki, Minze, Kräuter,

saisonale Ravioli,

Grillgemüse, Pommes Frites

Pro Person CHF 49.50

Glacé vom Schlattgut im Chübeli

Pro Person CHF 6.90

Menu komplett pro Person CHF 70.90

Ab 10 Personen

TAVOLATA SEEMANN

Pulposalat, Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Kartoffelespuma

Saisonale Suppe,

Klassischer Hummus, Kichererbsen, scharfe grüne Salsa, Pita

Pro Person CHF 21.50

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone,

Gebratenes Zürisee-Felchenfilet mit Spinat,

Gerösteter Blumenkohl «Skordalia Crème»

mit gerösteten Mandeln,

Kartoffelsalat, Pommes Frites

Pro Person CHF 54.50

L'O Mini Dessert im Gläsli

Pro Person CHF 9.50

Menu komplett pro Person CHF 87.50

Ab 10 Personen

TAVOLATA CAPTAIN

Pulposalat, Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Kartoffelespuma

Rosa gebratenes Roastbeef mit confiertem

Knoblauch, Pfeffermix und gepresster Tomate,

Handgeschnittenes Rindstatar

mit Nüssen auf Zwiebel Crème Fraîche

Pro Person CHF 26.50

Rinds Entrecôte vom Metzger Grond,

Gebratenes Zürisee-Felchenfilet mit Spinat,

saisonale Ravioli,

Weisswein-Risotto, Pommes Frites

Pro Person CHF 59.50

Zuckerbäcker Dessertbuffet

mini Patisserie

Pro Person CHF 24.50

Menu komplett pro Person CHF 110.50

Ab 10 Personen

BEILAGEN

Option Pommes Frites mit Trüffel-Flavour **+3.00**

BAMBINI

Fischknusperli mit Pommes

17.50

Wienerschnitzel mit Pommes

21.50

Chicken Nuggets mit Pommes

17.50

Bratwurst mit Pommes

16.00

Spaghetti mit Tomatensauce

15.00

DESSERT

Creemeschnitte am Meter

pro Personen

14.50

Apfelstrudel am Meter mit Vanillesauce

pro Personen

13.50

Früchteplatte

für 10 Personen

60.00

Cheesecake mit Passionsfrucht

11.00

Glacé vom Schlattgut im Chübeli

6.90

Mini-Dessert im Gläsli à la L'O

9.50

Wenn ein Kuchen mitgebracht wird, verrechnen wir

CHF 3.50 pro Person für Teller und Serviceaufwand.

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

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.









GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Wasser mit Kohlensäure	1 l	9.50
Wasser ohne Kohlensäure	1 l	9.50
Hausgemachter Ice Tea	30 cl	6.50
Coca Cola	30 cl	5.50
Coca Cola Zero	30 cl	5.50
Sprite	30 cl	5.50
Apfelsaft/-schorle	30 cl	5.50
Orangensaft	30 cl	6.50

BIERE

Einsiedler Stange	33 cl	5.50
Panaché	33 cl	5.50
Einsiedler Maisgold	33 cl	6.50
Einsiedler Weizen	50 cl	9.00
Einsiedler Alkoholfrei	33 cl	6.50

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka, Brugal Anejo Rum, Jameson Whiskey	inkl. Fillers	75 cl	180.00
Hendrick's Gin, Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 años Rum, Monkey Shoulder Whisky	inkl. Fillers	75 cl	220.00

COCKTAILS

Aperol Spitz: Aperol, Prosecco, Soda	13.50
Heino: Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda	18.00

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00

WEINE

UFNAU WEIN X HARALD NAEGELI

Klosterkellerei Einsiedeln

Insel Ufnau's Riesling Silvaner	0,75 l	56.00
Insel Ufnau's Rauschling	0,75 l	59.00
Insel Ufnau's Federweisser	0,75 l	59.00
Insel Ufnau's Pinot Noir	0,75 l	59.00
Insel Ufnau's Bordeaux Blend, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec	0,75 l	66.00

WEISS

Schweiz

Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner	0,75 l	59.00
Turmgut Erlenbach, Zürich		
Heida Visperterminen, Kellerei St.Jodern, Wallis	0,75 l	69.00
Ribex, Sauvignon Blanc, Louis Bovard, Lavaux	0,75 l	75.00
Roncaia Bianco di Merlot, Vinattieri Ticinesi, Tessin	0,75 l	79.00

Österreich

Grüner Veltliner, Wetzeli, Kamptal	0,75 l	58.00
Grüner Veltliner Smaragd, Emmerich Knoll, Ried Kreutles, Wachau	0,75 l	98.00
Sauvignon Blanc Vulkan, Weingut Neumeister, Steiermark	0,75 l	75.00

Deutschland

Riesling vom Schiefer, Gut Hermannsberg, Nahe	0,75 l	70.00
---	--------	-------

Spanien

Sympathy for the Devil, Verdejo, Wines N' Roses, Castilla	0,75 l	49.00
Nivarius, Nivarius Blancos de Finca, Tempranillo Blanco, Rioja	0,75 l	60.00

Italien

Pinot Grigio, Vini de Lorenzi, Friaul	0,75 l	55.00
Felix Anton Bianco Cuvée, Baron Longo, Dolomiten	0,75 l	60.00
Roero Arneis, Bruno Giacosa, Piemont	0,75 l	75.00

Frankreich

Chablis, Samuel Billaud, Chablis	0,75 l	75.00
Bourgogne Chardonnay, Mémoire du Terroir, Joseph Burrier, Côte de Beaune	0,75 l	75.00

ROSÉ

Schweiz

Fischer's Fritz, Federweiss, Turmgut Erlenbach, Zürich	0,75 l	58.00
--	--------	-------

Frankreich

Miraval, Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence	0,75 l	69.00
Whispering Angel, Château D'Esclans, Côtes de Provence	0,75 l	77.00

ROT

Schweiz

Schiffstation, Pinot Noir, Turmgut Erlenbach, Zürich	0,75 l	58.00
Pinot Noir, Gantenbein, Graubünden	0,75 l	290.00
Pinot Noir, Chölle, Markus Ruch, Klettgau	0,75 l	89.00

Italien

Ampeleia Maremma Toscana, Cabernet Franc, Ampeleia, Toskana	0,75 l	86.00
Treggiaia, Villa Bibbiani, Chianti Montalbano	0,75 l	64.00
Pulignano, Villa Bibbiani, Chianti Montalbano	0,75 l	85.00
Aria di Caiarossa, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Caiarossa, Toscana	0,75 l	85.00
Monte Brune, Braida, Piemont	0,75 l	70.00
Barolo DOCG, Elvio Congo, Piemont	0,75 l	120.00

Spanien

Tempranillo Reserva, Bodegas Trus, Ribera del Duero	0,75 l	95.00
Sei Solo, Tempranillo, Bodega Sei Solo, Ribera del Duero	0,75 l	138.00
Aalto Ps, Tempranillo, Aalto, Ribera del Duero	0,75 l	180.00
Mauro VS, Tempranillo, Mauro, Castilla y Leon	0,75 l	180.00
Remelluri Reserva, Remelluri, Rioja	0,75 l	80.00

Frankreich

G' d'Estournal, Château Cos d'Estrounel, Saint Estèphe	0,75 l	75.00
--	--------	-------

SCHAUMWEINE/CHAMPAGNE

Frankreich

Cuvée Alexandre 1er Cru, Soutiran, Champagne	0,75 l	94.00
Dom Pérignon, Dom Pérignon, Champagne	0,75 l	290.00
Louis Roederer Cristal Brut, Louis Roederer, Champagne	0,75 l	320.00
Louis Roederer Collection, Louis Roederer, Champagne	0,75 l	135.00
Ruinart Blanc des Blancs N.V., Ruinart Champagne	0,75 l	175.00
Billecart Brut Sous Bois N.V., Billecart – Salmon, Champagne	0,75 l	140.00

Italien

Prosecco Rosé, Furlan, Valdobbiadene	0,75 l	70.00
Prosecco Millesimato, Furlan, Valdobbiadene	0,75 l	66.00
Franciacorta Cuvette Brut, Villa Franciacorta	0,75 l	86.00

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten. 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.

MUSIK

So manchem Fest verleiht gerade eine musikalische Begleitung das spezielle Etwas. Geben Sie so Ihrem Anlass den ganz besonderen Klang.

G-SAX – SOULFUL MUSIC

G-SAX, Roland Graf, ist einer der gefragtesten Saxophonisten der Schweiz. Ob im Solo unplugged oder im Duo mit bekannten Sängerinnen oder DJs bis hin zu Kleinformationen bietet G-SAX eine breite Auswahl an musikalischen Live-Konzepten, individuell zugeschnitten auf Ihren Anlass.

Mehr Infos finden Sie auf g-sax.ch Reservationen unter Tel. +41 (0)79 234 01 36

G-SAX Solo Act ab CHF 1'500

G-SAX & Friends nach Absprache

DJ

Gerne empfehlen wir Ihnen auch einen DJ.





SITZUNGSZIMMER

Wer feiern kann, kann auch arbeiten. Ein kleineres Seminar, ein Retreat oder ein Brainstorming ausserhalb der üblichen Räumlichkeiten? Unser Sitzungszimmer ist dafür wie geschaffen. Der Blick auf den See erweitert den Horizont und eröffnet einem neue Perspektiven.

Bis 7 Personen CHF 150.-

Bis 15 Personen CHF 250.-



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 für eine definitive Reservation gilt die vom Kunden unterzeichnete Bestätigung.

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 im Restaurant (Innen) von 24.00 bis 4.00 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 14 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.

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.

BESTUHLUNG

In der Regel werden die Tische für 10 bis 12 Personen gedeckt.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Gerne stehen wir Ihnen für innovative Ideen zur Verfügung. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss 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 das L'O bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG/ABFALL

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

Seerestaurant L'Ö
Bahnhofstrasse 29
8810 Horgen
www.lo-horgen.ch