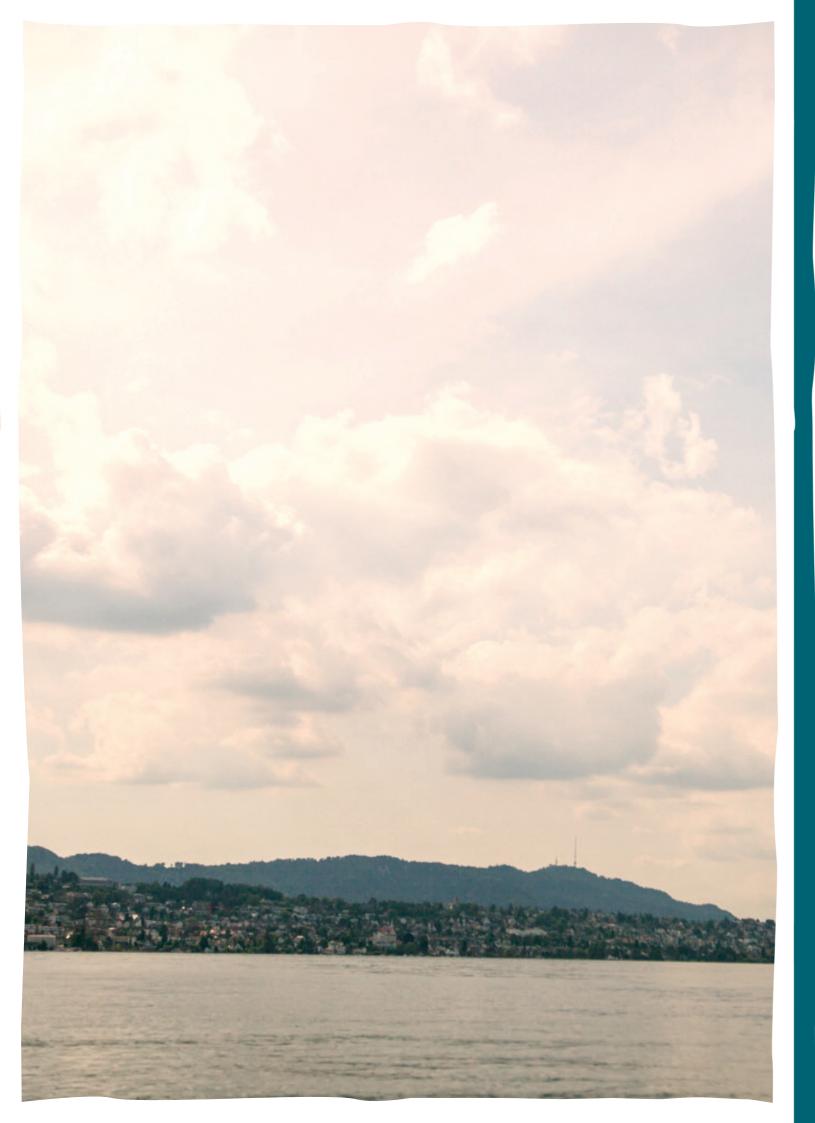


SEEBADI

• 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, ein Hochzeitsfest 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 PersonenTerrasse: 35 Personen

Mindestkonsumation pro Person: CHF 60.00

Die Seebadi Richterswil kann nicht exklusiv gemietet werden.

# Apéro Häppchen

# • Kleine Häppchen •

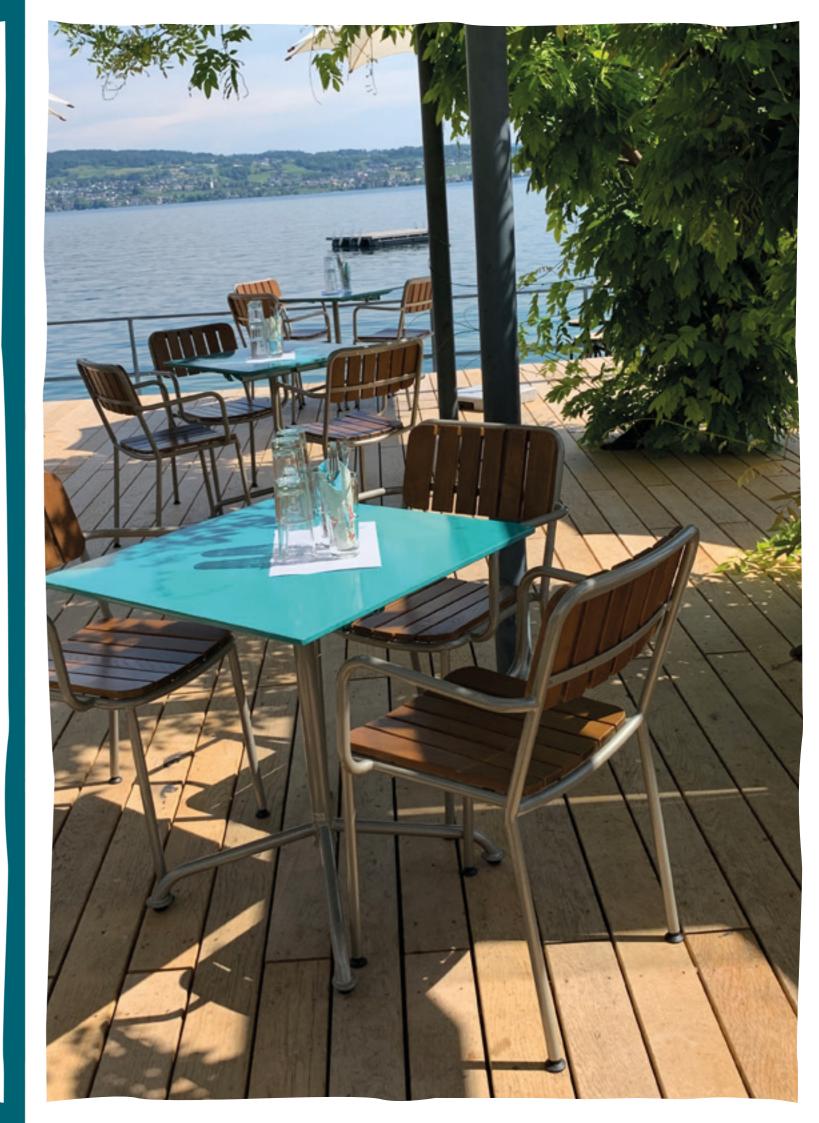
7.00
7.00
4.50
4.50
5.00
5.50
6.50

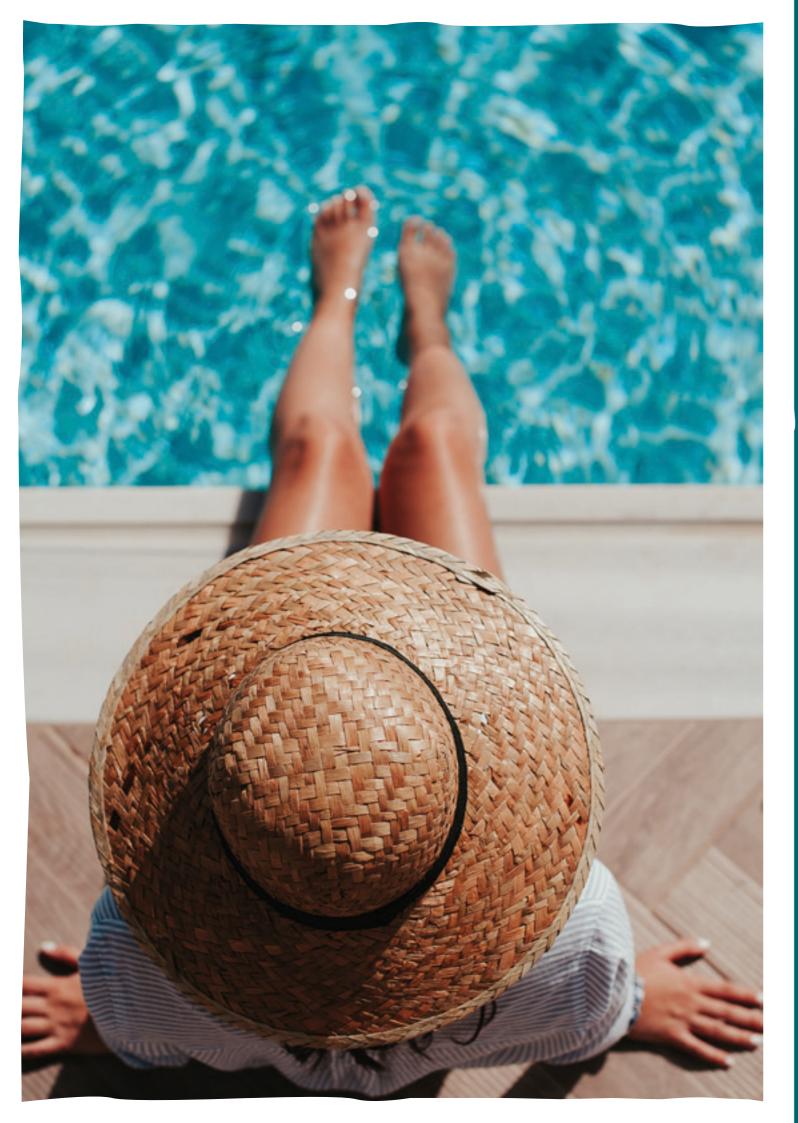
# • Häppchen zum Teilen •

#### 1 Portion für 5 Personen

Portion Radisli mit Salz	8.50
Parmesan, Oliven und geröstete Nüsse	16.00
Grisini mit Rohschinken	18.50
Pouleflügeli	29.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Portion Samigo's Amusement 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**

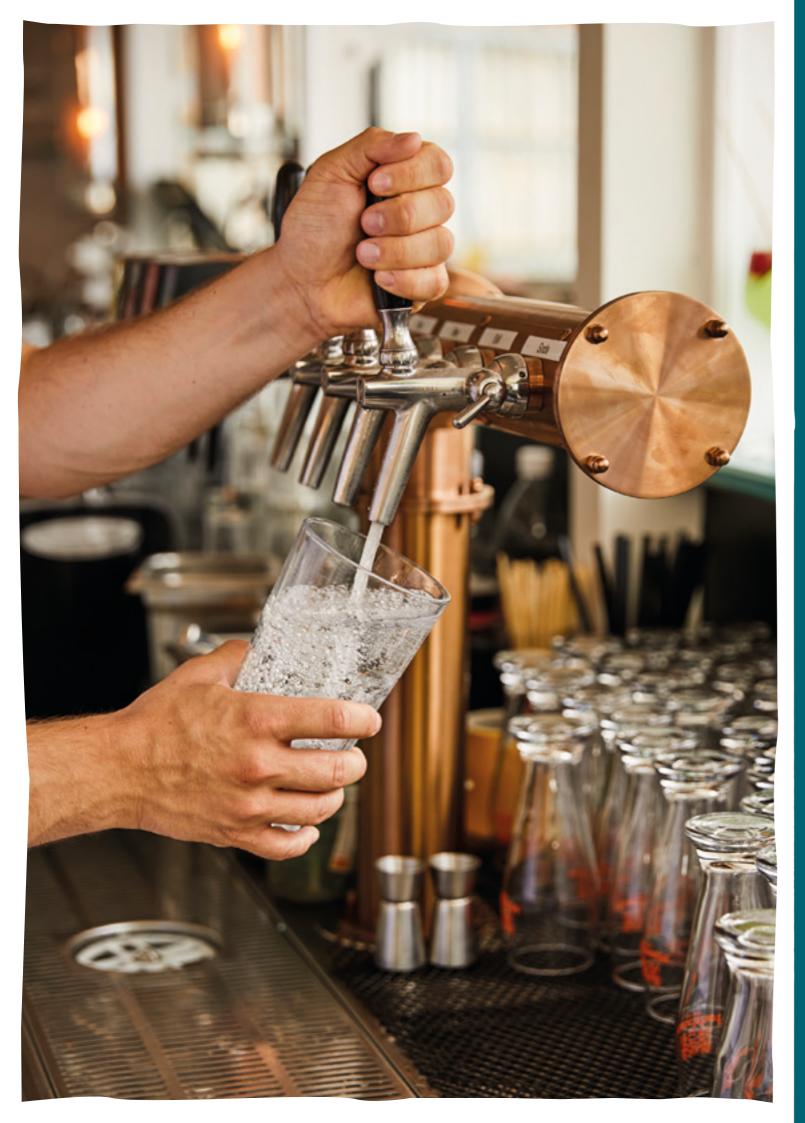
# •Tavolata Badi •

Gemischter Salat mit Kernen und Früchten	
Tomaten mit Burrata, Basilikum und Olivenöl	
Pro Person 18	.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	
Pouletspiess mit Zitronenpfeffermarinade	
Pommes Frites und Ofengemüse	
Pro Person 39	.90
Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur Einsiedeln	
Pro Stück 6.	.90
Menu komplett pro Person 65.	.30

### • Tavolata Richterswil •

Kopfsalat mit Vinaigrette und Avocado 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** 51.50 Apfelstrudel am Meter vom Baggenstoss Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur Einsiedeln **Pro Person** 15.90 Menu komplett pro Person 86.90





### · Tavolata Pontane ·

Zürichsee-Sushi «crispy style»

Tatar vom Rind mit Nüssen und Zwiebel-Crème-Fraîche

Crevettencocktail mit Avocado und Zitrone

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 52.50

Riesen Crèmeschnitte & Dai Dai

**Pro Person** 

Pro Person 20.50

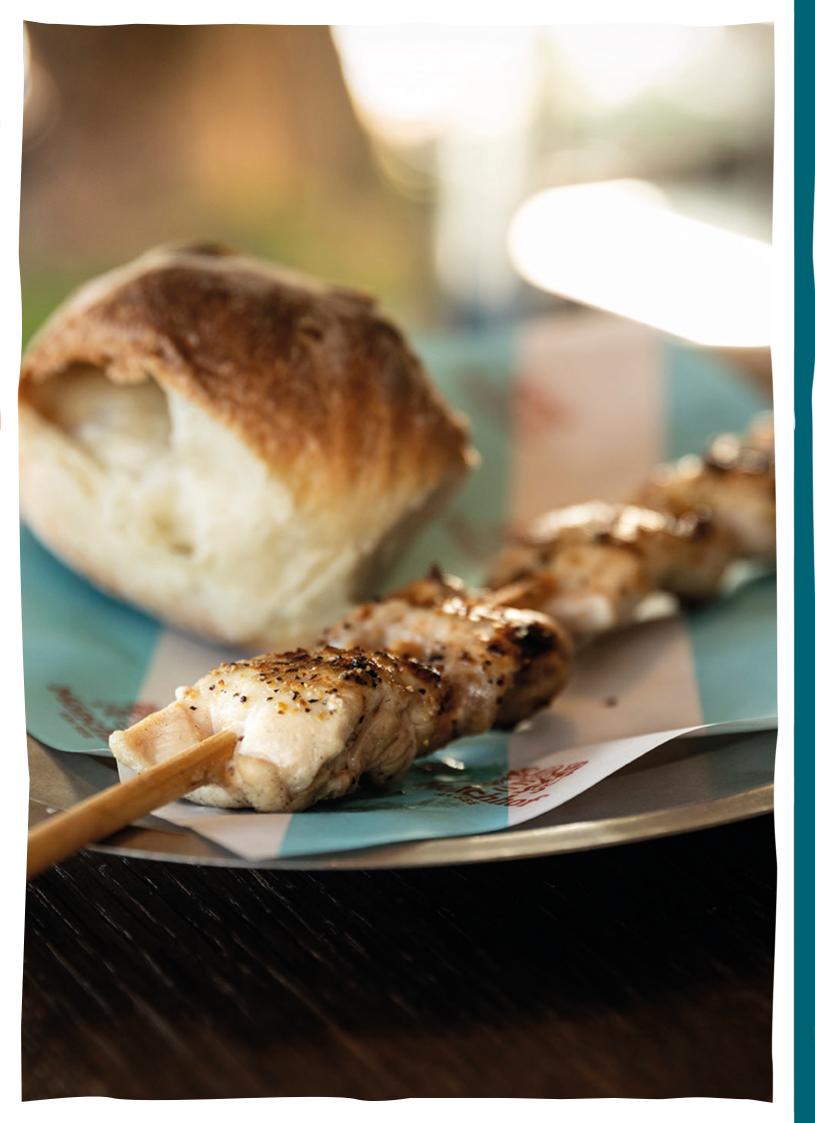
Menu komplett pro Person 99.50

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. 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: Bianchi AG (Dänemark) züriseefisch.ch

26.50

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



## Grillplausch

ab 50 Personen

# • Grillplausch Bikini •

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

#### Dazu:

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

pro Person 69.50
Halloumi +4.00

## • Grillplausch Badehose •

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

#### Dazu:

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

pro Person 76.50
Halloumi +4.00

## Getränkekarte

# • Softgetränke •

Wasser mit/ohne Kohlensäure			<b>1</b> l	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	<b>1</b> l	17.00
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	29.50

## • Cocktails •

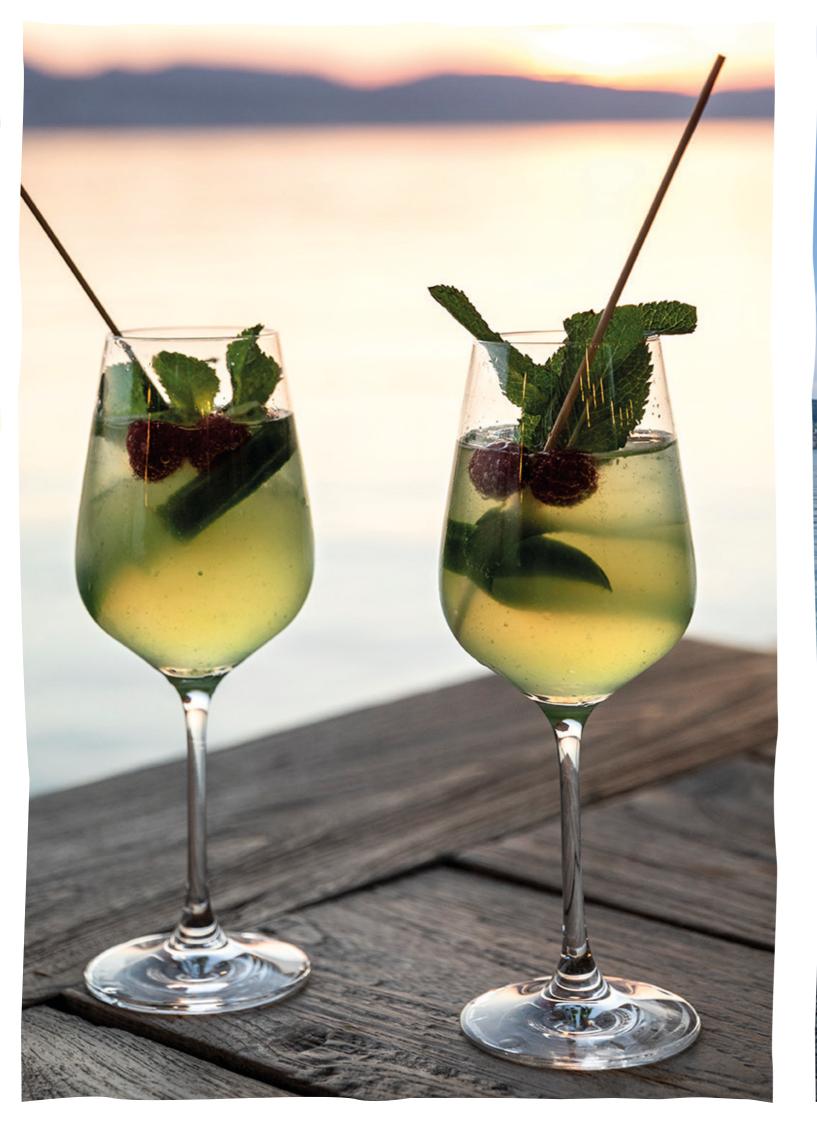
Heino Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda Sakura	18.00
Badi Wasser Graham's White Port, Curaçao, Gin Syrup, Lemon Juice, Ginger Ale	18.00
Aperol Spritz	13.50
Hugo	13.50

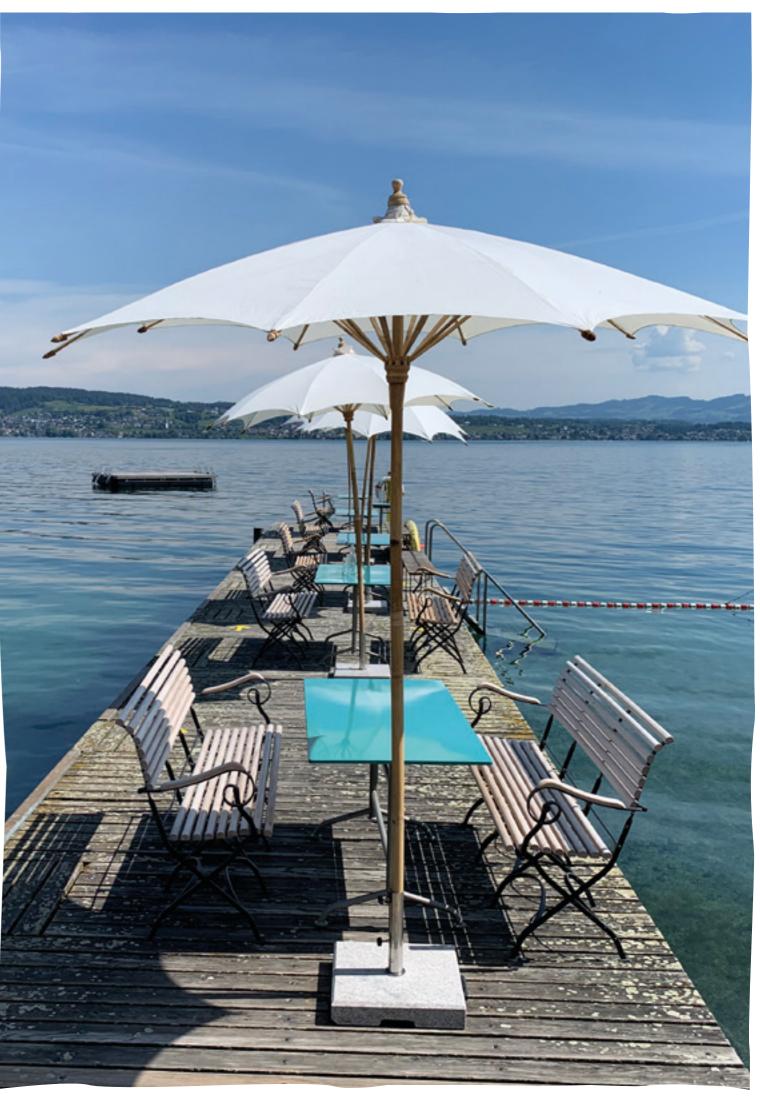
### • Biere •

Einsiedler Maisgold	33cl	6.50
Einsiedler Lager	33cl	6.50
Einsiedler Weissbier	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 Räuschling 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, Cabarnet Sauvignon Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	66.00

## • Weiss •

Coco, Heida Visperterminen	0,75l <b>69.00</b>
St. Jodern Kellerei, Wallis, (CH)	1,5 l <b>138.00</b>
<b>Pumpstation, Riesling-Sylvaner</b> Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 <b>l 58.00</b>
<b>Mönchhof am See, Räuschling</b> Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,751 <b>59.00</b>
<b>Grüner Veltliner</b> Weszeli, Kamptal (A)	0,751 <b>58.00</b>
<b>Chardonnay</b> Domaine de Castelnau, Languedoc (F)	0,751 <b>39.00</b>
Sauvignon Blanc Domaine de Castelnau, Languedoc (F)	0,751 <b>39.00</b>
Sauvignon Blanc Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,751 <b>52.00</b>
<b>Pinot Grigio</b> Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,751 <b>52.00</b>
<b>Verdejo, Sympathy for the Devil</b> Wines N' Roses, Valencia (E)	0,751 <b>49.00</b>



Fischer's Fritz, Federweiss	0,751 <b>58.00</b>
Turmgut Erlenbach, Zürich	
Miraval	0,75 l <b>69.00</b>
Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	1,5 l <b>138.00</b>
Whispering Angel	0,751 <b>77.00</b>
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	1,5 l <b>186.00</b>

## · Rot ·

Schiffstation, Pinot Noir Auslese Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	58.00
<b>Treggiaia</b> Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)	0,75 l	64.00
Pulignano Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)	0,75 l	85.00
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
Contos da Terra Quinta do Pôpa, Douro (P)		39.00 89.00

## ·Schaumweine ·

Cuvée Alexandre 1er Cru N.V. Soutiran, Champagne (F)	0,75 l	94.00
Prosecco Conegliano	0,75 l	66.00
Furlan, Valdobbiadene (I)  Prosecco Rosé	0,75 l	70.00
Furlan, Valdobbiadene (I)		



## 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.–.

### • 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 % Komission 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 Kehrichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

#### · Gerichtsstand ·

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.



#### **SEEBADI RICHTERSWIL**

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