

*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](mailto: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, Parmesan	5.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	5.50
Pouletspiessli, Limetten, Koriander, Sesam	6.50

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 & Pitabrot	15.00
Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	29.50
Pouletflügeli	29.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Portion Falafel mit Joghurt-Dip	32.50
Küsnachter Apéro Plättli	39.50
mit Spezialitäten der Metzgerei Oberwacht, Eier vom Schlattgut, frischen Radiesli, Cherrytomaten und Goldbürli	
<b>Fischer's Fritz crispy Zürisee Sushi</b>	<b>32.00</b>
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. Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.





# TAVOLATA

## TAVOLATA STADT ZÜRICH

Zürcher Marksalat, Coco's Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	<b>pro Person</b>	<b>16.50</b>
Fischknusperli mit Tartarsauce, Pouletflügeli, Pommes Frites und Ofengemüse	<b>pro Person</b>	<b>39.50</b>
Glace-Chübeli von der Confiserie Honold	<b>pro Person</b>	<b>7.50</b>
<b>Menu komplett</b>	<b>pro Person</b>	<b>63.50</b>

## TAVOLATA PFNÜSELKÜSTE

Avocado mit Vinaigrette, Portion Falafel, Coco's Gemüsekorb mit Sardellenmayonnaise	<b>pro Person</b>	<b>22.50</b>
Fischknusperli mit Tartarsauce, Wienerschnitzel, Pouletflügeli, Trüffelpommes und Ofengemüse	<b>pro Person</b>	<b>48.50</b>
Küsnachter Dessertbuffet (ab 20 Personen)	<b>pro Person</b>	<b>20.50</b>
<b>Menu komplett</b>	<b>pro Person</b>	<b>91.50</b>

## TAVOLATA GOLDKÜSTE

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

pro Person 24.50

Gebratenes Felchenfilet,  
Rosa gebratenes Entrecôte,  
Mistkratzerli mit Rosmarin und Knoblauch,  
Trüffelpommes und Ofengemüse

pro Person 56.00

Zuckerbäcker Dessertbuffet  
(ab 20 Personen)  
Mini-Patisserie

pro Person 24.50

**Menu komplett**

pro Person 105.00

## 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 plant based Chicken,  
Pommes Frites und Ofengemüse

pro Person 38.50

Glace-Chübeli von der Confiserie Honold

pro Person 7.50

**Menu komplett**

pro Person 66.50

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.

## 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. »

## VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN

Falafelteller mit Hummus und Joghurt-Dip	26.50
Superfoodsalat mit Minze, Salat mit Zitrone und plant based Chicken	27.50
Ganzer Blumenkohl	19.00

## KINDER

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	21.00
Fischknusperli mit Pommes Frites	17.00
Pouletflügeli mit Pommes Frites	17.00

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.





# DESSERT

<b>Küsnachter Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b>	<b>pro Person</b>	<b>20.50</b>
Cheesecake mit Passionsfrucht, Tiramisu vom Blech, Glace-Chübeli von der Confiserie Honold		
<b>Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b>	<b>pro Person</b>	<b>24.50</b>
Mini Patisserie		
<b>Schoko-Truffes-Kuchen</b>		<b>5.50</b>
<b>Tiramisu vom Blech</b>		<b>9.50</b>
<b>Glace-Chübeli von der Confiserie Honold</b>		<b>7.50</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>pro Stück</b>	<b>11.00</b>
	<b>ganz</b>	<b>110.00</b>
<b>Früchteplatte (für 10 Personen)</b>		<b>59.50</b>
<b>Glacétorte von der Confiserie Honold</b>		<b>Preis nach Sorte</b>

# GETRÄNKEKARTE

## SOFTGETRÄNKE

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

## APÉROGETRÄNKE

<b>Aperol Spitz</b>		13.50
Aperol, Prosecco, Soda		
<b>Heino</b>		18.00
Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda		
<b>Sundowner</b>		18.00
Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco, Grapefruit, Lemon Juice, Soda		
<b>Hausgemachter Ice Tea</b>	1l	17.00
<b>Prosecco-Bowle mit Beeren</b>	1l	85.00
<b>Alkoholfreie Bowle mit Beeren</b>	1l	29.50
<b>Kombucha</b>	1l	21.50

## 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	180.00
Hendrick's Gin, Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 años Rum, Monkey Shoulder Whisky	inkl. Fillers	220.00

## WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00





# WEINKARTE

## SCHAUMWEINE

<b>Fischer's Fritz, Cuvée Alexandre 1<sup>er</sup> Cru</b> Soutiran, Champagne (F)	0,75 l	<b>94.00</b>
<b>Prosecco Conegliano</b> Furlan, Valdobbiadene (I)	0,75 l	<b>66.00</b>
<b>Prosecco Rosé</b> Furlan, Valdobbiadene (I)	0,75 l	<b>70.00</b>

## WEISS

<b>Coco, Heida Visperterminen</b> St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)	0,75 l 1,5 l	<b>69.00</b> <b>138.00</b>
<b>Pumpstation, Riesling-Sylvaner</b> Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	<b>58.00</b>
<b>DW Cuvée blanche Zürichsee</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,75 l	<b>57.00</b>
<b>Chez Heini Zermatt, Just Riesling</b> Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz (D)	0,75 l	<b>59.00</b>
<b>Grüner Veltliner</b> Weszeli, Kamptal (A)	0,75 l	<b>58.00</b>
<b>Chardonnay</b> Domaine de Castelnau, Languedoc (F)	0,75 l	<b>39.00</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,75 l	<b>52.00</b>
<b>Pinot Grigio</b> Vini di Lorenzi, Friaul (I)	0,75 l	<b>52.00</b>
<b>Verdejo, Sympathy for the Devil</b> Wines N' Roses, Valencia (E)	0,75 l	<b>49.00</b>

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. 7,7% MwSt.

## ROSÉ

<b>Fischer's Fritz, Federweiss</b> Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	<b>56.00</b>
<b>DW Rosé Zürich</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,75 l 1,5 l	<b>61.00</b> <b>131.00</b>
<b>Miraval</b> Angelina Jolie, Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence (F)	0,75 l 1,5 l	<b>69.00</b> <b>138.00</b>
<b>Whispering Angel</b> Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)	0,75 l 1,5 l	<b>77.00</b> <b>186.00</b>
<b>UP</b> Ultimate Provence, Provence (F)	0,75 l 1,5 l	<b>63.00</b> <b>129.00</b>

## ROT

<b>Schiffstation, Pinot Noir Auslese</b> Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	<b>58.00</b>
<b>DW Cuvée rouge Zürichsee</b> Weingut Diederik, Küsnacht (CH)	0,75 l	<b>59.00</b>
<b>Treggiaia</b> Villa Bibbiani, Toscana (I)	0,75 l	<b>64.00</b>
<b>Ripasso</b> Le Calendre, Veneto (I)	0,75 l 1,5 l	<b>61.00</b> <b>125.00</b>
<b>Amarone</b> Le Calendre, Veneto (I)	0,75 l 1,5 l	<b>89.00</b> <b>168.00</b>
<b>Tempranillo Crianza</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	<b>66.00</b>
<b>Tempranillo Reserva</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	<b>84.00</b>
<b>Contos da Terra</b> Quinta do Pôpa, Douro (P)	0,75 l	<b>39.00</b>



# 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.

## 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](mailto:info@straeme-kuesnacht.ch), [straeme-kuesnacht.ch](http://straeme-kuesnacht.ch)