

Ristorante

RIOLIK

**CUCINA
ITALIANA**

Lurigo

BANKETTUNTERLAGEN



SCHÖNE AUSSICHTEN FÜR EIN FEST.

Das Restaurant Kiosk heisst Kiosk, weil hier früher ein Kiosk stand. Auch wenn es keiner mehr ist, trifft man sich heute einfach «beim Kiosk», um in der wunderbaren Quai-Anlage beim herrlichen Seeufer etwas Feines zu geniessen. Das sind die soliden Sommerklassiker wie Salate, etwas Schönes vom Grill oder herzhaft Gebackenes aus dem eigenen Pizza-Ofen.

Der Kiosk empfiehlt sich aber nicht nur für einen Sommernachts-Festtraum. Auch ein festliches Wintermärchen, vor allem bei Schneepacht, ist hier ein besonderes Erlebnis.

ORT UND PERSONENZAHL

Restaurant

Sitzend 40
Stehend 50

Terrasse

Sitzend 100

PREISE

Exklusivreservation
nur im Restaurant
möglich.

Mindestkonsumation
Fr. 4000.-

Apéro Riche

Fr. 60.- *Pro Person*

APERITIVO

KLEINE HÄPPCHEN

**Arancini allo zafferano
o al parmigiano**
Reiskroketten mit Safran oder Parmesan

4⁵⁰

Mini Polpette di carne
Mini-Hacktätschli

6⁵⁰

**Tartar di manzo
al tartufo nero**
Rindstatar mit schwarzem Trüffel

8⁵⁰

Gamberi all'aglio
Riesengarnelen mit Knoblauch

6⁵⁰

Pizza al taglio
Pizzastücke

4⁵⁰

**Pezzi di formaggio,
Olive und Taralli**
(1 Portion für 5 Personen)

16.-

Fritto Misto e salsa all'aglio
Fritto misto, Knoblauchsauce, Zitrone
(1 Portion für 5 Personen)

18⁵⁰

Crostini al modo siciliano
Tomate, Aubergine, Ricotta
(1 Portion für 3 Personen)

15⁵⁰

Crostini di Starcciatella
Stracciatella di Burrata, Pesto, Pistazie, Parmesan
(1 Portion für 3 Personen)

18⁵⁰

Crostini Napoli
Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Burrata
(1 Portion für 3 Personen)

17⁵⁰

Apéro Platte al Kiosk
(1 Portion für 5 Personen)

39⁹⁰

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

HÄPPCHEN ZUM TEILEN



TAVOLATA

Alle Gerichte werden auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches serviert.

TAVOLATA «SICILIA»

Insalate di Finocchi e Cetrioli

Fenchel, Quinoa, Granatapfel, Minze, Dill, Zitrone

Insalata Caesar

Romana Lattich, Parmesan, Foccacia

Pizza à Gogo

Pizza à discrétion

Gelato di Schlattgut Herrliberg

diverse varietà per la selezione

pro Person

19⁵⁰

33.–

6⁹⁰

MENÜ KOMPLETT

59⁴⁰

TAVOLATA «NAPOLI»

Insalata di carciofi

Artischocke, Parmesan, Zitrone, Babyspinat, Cherrytomaten

Insalata caprese

Tomaten, Burrata, Basilikum

Pasta à Gogo

Pasta à discrétion

Panna Cotta Pina Colada

Kokosmilch, Rum, Ananas

pro Person

19⁵⁰

35.–

14.–

MENÜ KOMPLETT

68⁵⁰

TAVOLATA «MILANO»

Insalata Fregola Sarda

Fregola Sarda, Frutti di Mare, Safran, saisonales Gemüse

Vitello Tonnato

Kalbfleisch, Thon, Kapern, Zwiebel

Carpaccio Piemontese

Rindscarpaccio, Trüffel, Walnuss, Champignon, Rucola

Pizza e pasta à Gogo

Pizza und Pasta à discrétion

Tagliata di Manzo

Rindsentrecôte, Chimichurri

Tiramisù

Mascarpone, Biskuit, Kaffee, Khalua

Gelato di Schlattgut Herrliberg

diverse varietà per la selezione

pro Person

26⁵⁰

52.–

19.–

MENÜ KOMPLETT

97⁵⁰

VEGETARISCHE OPTIONEN

Rigatoni alla vodka 25.–

Tomaten, Vodka, Chili, Rahm

Spaghetti alla Chitarra arrabiata 23.–

Tomatensauce, Peperoncini, Basilikum

Paccherri alla norma 26.–

Aubergine, Tomate, Basilikum
Ricotta salata

VEGANE OPTIONEN

Penne arrabiata 23.–

Tomatensauce, Peperoncini, Basilikum

Spaghetti della norma 24.–

Aubergine, Tomaten, Basilikum

Millefoglie di melanzane vegano 27.–

Aubergine, Tomate, Tofu
Piniënkerne, Basilikum

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.



DOLCI

Tiramisù

Mascarpone, Biskuit,
Kaffee, Khalua

12.- *pro Person*

Panna Cotta Pina Colada

Kokosmilch, Rum, Ananas

14.- *pro Person*

Gelato di Schlattgut Herrliberg

diverse varietà per
la selezione

6⁹⁰ *pro Person*

DaiDai

Bocconcini di gelato

3.- *pro Person*

Frutta fresca di stagione

Früchteplatte

59⁵⁰ *pro Platte*

Zuckerbäcker Dessertbuffet

Mini Patisserie

24⁵⁰ *pro Person*







BIBITE

SOFTGETRÄNKE

Diverse Softgetränke ab **5⁵⁰**

BIERE

Peroni 0,33 l **6⁵⁰**

Einsiedler Weizen, 0,5 l **8⁵⁰**

APÉRO- GETRÄNKE

Orangensaft 1 Liter **12⁵⁰**

**Prosecco-Bowle
mit Beeren** 1 Liter **85.-**

**Alkoholfreie Bowle
mit Beeren** 1 Liter **21⁵⁰**

WARME GETRÄNKE

Espresso **5.-**

Kaffee **5⁵⁰**

Tee **5.-**

V I N I

SPARKLING

Prosecco Conegliano 66.–

Furlan, Veneto
Glera

Franciacorta Cuvette 86.–

Villa, Lombardia
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Franciacorta Extra Brut Rosé 99.–

Barone Pizzini, Lombardia
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Cuvée Alexandre 1^{er} Cru 94.–

Soutiran, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Bellini Cipriani 69.–

Cipriani, Venetien

Bellini Cipriani Zero 65.–

(alkoholfrei)
Cipriani, Venetien

B I A N C H I

Pumpstation Riesling-Sylvaner 58.–

Turmgut Erlenbach, Zürich

Mönchhof am See Räschling 59.–

Turmgut Erlenbach, Zürich

Pinot Grigio 52.–

Vini de Lorenzi, Friaul

Fiano di Avelino 59.–

Macchialupa

Cervaro della Sala 120.–

Antinori, Umbria

Chardonnay 39.–

Domaine de Castelanu, Languedoc

Sauvignon Blanc 52.–

Vini De Lorenzi, Friuli
Sauvignon Blanc





VINO

ROSSO

Miraval

Pitt und Perrin
Provence
Cinsault, Grenache,
Syrah, Rolle

69.-

138.-

Dolce & Gabbana

Rosa Sicilia
Donnafugata, Sicilia
Nerello Mascalese

84.-

ROSSO

Treggiaia

Villa Bibbiani, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

64.-

Pulignano

Villa Bibbiani, Toscana
Sangiovese

85.-

Tempranillo Crianza

Bodegas Trus
Ribera del Duero

66.-

Contos da Terra

Quinta do Pôpa
Douro

39.-

Il Pino

Tenuta Guado al Tasso, Toscana

98.-

180.-

Ilatraia

Brancaia, Toscana

108.-

**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.

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 im Restaurant (Innen) 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

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.

SCHÄDEN / HAFTUNG

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

RESTAURANT KIOSK

Seefeldquai 51, 8008 Zürich

Tel. +41 (0)43 818 60 50

info@restaurant-kiosk.ch

restaurant-kiosk.ch