

portofino



GRANDE FESTA NUR FÜR SIE!

I FOUND MY LOVE IN PORTOFINO.

Der Titel dieses bekannten Liedes ist auch das Programm des Portofino am Zürichsee. Die Liebe zum Besten, was die italienische Küche zu bieten hat. Die Lust auf Dolce Vita direkt am schönen Wasser. Die Hingabe zu gepflegtem Ambiente und zu ungezwungener Leggerezza für die ganze Familie. Und eine Huldigung an ein genussvolles Leben. Direkt am Hafen Thalwil bieten 70 Innen- und 110 Aussenplätze Raum für all die wunderbaren Momente, wie sie nur in einem italienischen Lokal gefeiert werden können.

Benvenuti al Portofino. Auch per Boot. Denn wir haben ganze sechs Bootsanlegestellen für Sie bereit.

Neben der Kulisse muss für ein Fest immer auch das Kulinarische stimmen. Das Restaurant bietet beides sprichwörtlich in Hülle und Fülle. Das Portofino ist weit offen für Ihre Wünsche und Vorstellungen, wie Sie Ihr ganz persönliches Hochzeitsfest, Ihren Jubiläumsanlass, Ihre Familienfeier oder Ihre Party gestalten möchten. Wir haben Ideen soweit das Auge reicht. Melden Sie sich einfach, wir helfen sehr gerne weiter.

RÄUMLICHKEITEN

DER PAVILLON

Das Portofino steht für draussen sein, für ein Leben am Wasser und für diese wunderbar maritime Italianità. Selbst wenn man drinnen im Pavillon sitzt, weil das Wetter nicht immer so schön mitmacht wie im Bel Paese. In der achteckigen Glasarchitektur fühlt man sich zu jeder Tages- und Jahreszeit fast wie in der freien Natur. Aus dem eleganten Innern lässt es sich wunderbar in den neuen Garten, auf den See und in den Himmel blicken. Speziell auch im Winter, wenn das grosszügige Cheminée wohlige Stimmung verströmt.

DER GARTEN

Oder: la Terrazza del Palazzo Pizza. Die grosse Gartenterrasse bietet «molta grandezza» für viel Genuss. Befeuert durch den ikonischen Pizzaofen, ein Original direkt aus Neapel. Darin lassen sich aber neben der besten Pizza auch ganz vorzüglich schmackhaftes Fleisch oder ein schöner Fisch zubereiten. Hier gibts in gemütlicher, ungezwungener Atmosphäre freie Sicht aufs Wasser, die Marina und natürlich auf das Beste, was Italianità in Sachen Essen und Trinken bieten kann.

DAS ZELT, IHR PLAN B

Der ganze Garten kann bei schlechtem Wetter durch ein Zelt überdacht werden, welches transparent ist und damit einen einmaligen Blick auf den See ermöglicht.

Zeltmiete, inkl. Montage

auf Anfrage

ZEREMONIE

Nur bei Exklusivbuchungen mit Zelt

ORT UND PERSONENANZAHL

Innenbereich	70 Sitzplätze, 100 Stehplätze
Terrasse	110 Sitzplätze, 200 Stehplätze

MINDESTKONSUMATIONEN BEI EXKLUSIVVERMIETUNG

Innenbereich	CHF 10 000.–
Innenbereich und gedeckter Teil der Terrasse	CHF 15 000.–
gesamtes Portofino	CHF 25 000.–

MINDESTKONSUMATIONEN

OHNE EXKLUSIVBUCHUNG FÜR ESSEN UND APERITIF

Montag bis Mittwoch	pro Person CHF 60.–
Donnerstag bis Sonntag	pro Person CHF 100.–



MENU

Kreuzen Sie Ihre Auswahl an und senden Sie diese an uns.

APERITIVO

- Bruschetta al pomodoro** 4.50
Bruschetta mit Tomaten
- Bruschetta con verdure grigliate** 4.50
Bruschetta mit im Holzofen grilliertem Gemüse
- Bruschetta con bresaola** 6.50
Bruschetta mit Rindstrockenfleisch
- Pezzi di formaggio, Olive und Taralli** à 16.00
(1 Portion für 5 Personen)
- Arancini allo zafferano o al parmigiano** 4.50
Reiskroketten mit Safran oder Parmesan
- Mini Polpette di carne** 6.50
Mini-Hacktätschli
- Tartar di manzo al tartufo nero** 8.50
Rindstatar mit schwarzem Trüffel
- Gamberi all'aglio** 6.50
Riesencrevetten mit Knoblauch
- Pizza al taglio** 4.50
Pizzastücke
- Spiedino di verdure** 4.50
Grillgemüsespiesse
- Tartar di tonno** 8.50
Tuna Tatar

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

TAVOLATA

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

TAVOLATA TOSKANA

128.00

Barbabietola siciliana

Sizilianischer Randensalat, Orangen, Pistazien, Zwiebeln

Millefoglie di melanzane all a moda dello chef

Aubergine, Tomate, Mozzarella di Bufala, Pinienkerne, Basilikum

Carpaccio piemontese

Rindscarpaccio (Filet), Rucola, Champignons, Baumnüsse, Trüffel

Bistecca fiorentina

T-Bone Steak, Datteltomaten, Fleur de Sel

Patate al tartufo e verdure griglia

Trüffel-Bratkartoffeln und Grillgemüse

Mini Patisserie

3 Stück nach Wahl

TAVOLATA MILANO

105.00

Insalata caprese

Tomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum

Tartar di tonno

Tuna Tatar

Insalata di rucola

Rucola, Balsamico, Kräuter, Parmigiano Reggiano

Branzino alla griglia e involtini con crema di formaggio e pistacchi o

Wolfsbarschfilet, Taggiasca Oliven, junger Spinat, Datteltomaten, Roulade mit Frischkäse und Pistazien, Rucola, Salbeibutter

Risotto limone e spinaci

Zitronenrisotto und Spinat

Mini Patisserie

3 Stück nach Wahl

TAVOLATA VENETO

86.50

Insalata mista

Gemischter Salat, italienisches Hausdressing

Polpo e patate

Oktopus, Kartoffeln, Petersilie

Polpette di manzo al pomodoro

Rindshacktätschli, Tomatensauce, Basilikum

Trancio di salmone e faraona

Lachsmittelstück, Erbsen, Zitronensauce, Perlhuhnbrust, Fenchel, Parmigiano Reggiano, Balsamico, Honig

Risotto zafferano e verdure griglia

Safranrisotto und Grillgemüse

Mini Patisserie

3 Stück nach Wahl

“ 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 SICILIA

98.50

Insalata di seppia con menta e lime

Sepia, Zucchetti, Minze, Limette

Prosciutto san daniele con burrata

San Daniele Schinken mit Burrata

Insalata di rucola

Rucola, Balsamico, Kräuter, Parmigiano Reggiano

Gamberi e filetto

Riesengarnelen, Erbsen, Panna Martini Sauce, Rindsfilet, Rucola, Nero D'Avola-Jus

Patate tartufo e Spinaci

Trüffel-Bratkartoffeln und Spinat

Mini Patisserie

3 Stück nach Wahl

TAVOLATA NAPOLI

63.00

Barbabietola siciliana

Sizilianischer Randensalat, Orangen, Pistazien, Zwiebeln

Insalata caprese

Tomaten, Mozzarella di Bufala, Basilikum

Polpette di manzo al pomodoro

Rindshacktätschli, Tomatensauce, Basilikum

Pizza e pasta à Gogo

Pizza und Pasta à discrétion

Mini Patisserie

3 Stück nach Wahl

VEGETARISCHE OPTIONEN

Millefoglie di melanzane all a moda dello chef 27.00

Aubergine, Tomate, Mozzarella di Bufala, Pinienkerne, Basilikum

Tagliolini al tartufo 34.00

Tagliolini, Trüffelsauce, schwarzer Trüffel

Rigatoni alla vodka 25.00

Tomaten, Vodka, Chili, Rahm

Cannelloni 25.00

Ricotta, Spinat, Zitrone

Gnocchi Portofino 26.00

Pesto, confierte Tomaten, Grana Padano Splitter

VEGANE OPTIONEN

Rigatoni della norma 24.00

Rigatoni, Datteltomaten, Aubergine, Basilikum

Millefoglie di melanzane vegano 27.00

Aubergine, Tomate, Tofu, Pinienkerne, Basilikum

Tempura con zucchini 28.00

Zucchini-Tempura, Tomatensauce, Peperoncino

Tagliolini al tartufo nero 34.00

Tagliolini, schwarzer Trüffel, Olivenöl

MINI PATISSERIE

Frutta fresca di stagione

Saisonale Früchte

Cannolo siciliano

Cannolo, Ricotta, Schokolade, Pistazien

Torta della nonna

Pinienkuchen, Vanillecreme, Pistazien

Tiramisù classico

Khalua, Espresso, Beeren

Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco

Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren und Limette

Glacé-Chübeli vom Schlattgut

Diverse Sorten erhältlich

Dai Dai

Mini-Vanille-Eis mit zartem Schokoladenüberzug

2 Stück	9.00
3 Stück	12.50
4 Stück	16.00





BIBITE

SOFTGETRÄNKE

Diverse Softgetränke ab 5.00

APÉROGETRÄNKE

Orangensaft	1l	12.50
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	21.50

BIERE

Peroni	0,33l	6.50
Einsiedler Weizen	0,5l	8.50

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00

VINI

SPARKLING

Prosecco Conegliano 0,75 l 66.00
Furlan, Veneto
Glera

Franciacorta Cuvette 0,75 l 86.00
Villa, Lombardia
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Franciacorta Extra Brut Rosé 0,75 l 99.00
Barone Pizzini, Lombardia
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Cuvée Alexandre 1^{er} Cru 0,75 l 94.00
Soutiran, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

WEISS

Pinot Grigio 0,75 l 68.00
Alois Lageder, Südtirol
Pinot Grigio

Roero Arneis 0,75 l 62.00
Pescaja, Piemonte
Roero Arneis

Terre Di Tufi 0,75 l 72.00
Teruzzi, Toscana
Trebiano, Vernaccia Di San Gimignano

Grappoli Del Grillo 0,75 l 88.00
Marco Di Bartoli, Sicilia
Grillo

Vigna Di San Francesco 0,75 l 94.00
Tenuta Regaleali, Sicilia
Chardonnay

Sauvignon Blanc 0,75 l 55.00
Vini De Lorenzi, Friuli
Sauvignon Blanc



ROSÉ

Miraval 0,75 l 69.00
Pitt Und Perrin, Provence 1,5 l 138.00
Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

Dolce & Gabbana Rosa Sicilia 0,75 l 84.00
Donnafugata, Sicilia
Nerello Mascalese

ROT

Treggiaia 0,75 l 68.00
Villa Bibbiani, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Pulignano 0,75 l 85.00
Villa Bibbiani, Toscana
Sangiovese

Le Volte Dell'Ornellaia 0,75 l 72.00
Ornellaia
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Barrua 0,75 l 86.00
Agricola Punica, Sardegna 1,5 l 165.00
Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

Brunello di Montalcino 0,75 l 89.00
Castello Banfi 1,5 l 165.00
Sangiovese

Cont'Ugo 0,75 l 93.00
Tenuta Guado Al Tasso
Merlot

Il Pino Di Biserno 0,75 l 101.00
Tenuta Di Biserno
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot

Bricco Dell'uccellone 0,75 l 112.00
Braida, Piemonte
Barbera





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.

G-SAX Solo Act
G-SAX & Friends

ab CHF 1500
nach Absprache

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

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 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

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 Schliessungszeiten 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. Bei Kreditkartenzahlungen ab CHF 1000 werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

ANNULIERUNGEN

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. 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 Portofino bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG/ABFALL

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

MINDESTKONSUMATION BEI EXKLUSIVVERMIETUNG

Wenn Sie den Innenbereich vom Portofino für sich alleine haben möchten, wäre die Mindestkonsumation bei CHF 10 000. Für das ganze Portofino, inklusive Terrasse verrechnen wir CHF 25 000.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

portofino

Seestrasse 100, 8800 Thalwil
Tel. +41 (0)44 720 32 40
bankett@peclard.net
portofino-am-see.ch