



**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](mailto:bankett@peclard.net)) oder rufen Sie uns einfach an.

## • *Ort, Personenzahl und Preise* •

**Unterstand:** 25 Personen

**Terrasse:** 35 Personen

**Mindestkonsumation pro Person:** CHF 60.00

Die Seebadi Richterswil kann nicht exklusiv gemietet werden.



# Apéro Häppchen

## • Kleine Häppchen •

Bruschetta Rindstatar	7.00
Bruschetta Vitello Tonnato	7.00
Bruschetta Tomaten	4.50
Bruschetta Frischkäse	4.50
Bruschetta Avocado	5.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	5.50
Pouletspiessli	6.50

## • Häppchen zum Teilen •

<b>1 Portion für 5 Personen</b>	
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 <b>Pro Person</b>	<b>18.50</b>
Fischknusperli mit Tartarsauce Pouletspiess mit Zitronenpfeffermarinade Pommes Frites und Ofengemüse <b>Pro Person</b>	<b>39.90</b>
Glace-Chübeli von der Milchmanufaktur Einsiedeln <b>Pro Stück</b>	<b>6.90</b>
<b>Menu komplett pro Person</b>	<b>65.30</b>

## • *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 Fontäne* •

Zürichsee-Sushi «crispy style»

Tatar vom Rind mit Nüssen und Zwiebel-Crème-Fraîche

Crevettencocktail mit Avocado und Zitrone

**Pro Person**

**26.50**

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**

**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](http://züriseefisch.ch)

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		1l	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	1l	17.00
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	29.50

## • Cocktails •

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

<b>Insel Ufnau's Riesling Silvaner</b> Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	56.00
<b>Insel Ufnau's Räschling</b> Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	59.00
<b>Insel Ufnau's Federweisser</b> Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	59.00
<b>Insel Ufnau's Pinot Noir</b> Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	59.00
<b>Insel Ufnau's Merlot, Cabernet Sauvignon</b> Klosterkellerei Einsiedeln (CH)	0,75 l	66.00

## • Weiss •

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

## • Rosé •

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

## • Rot •

<b>Schiffstation, Pinot Noir Auslese</b> Turmgut Erlenbach, Zürich (CH)	0,75 l	58.00
<b>Treggiaia</b> Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)	0,75 l	64.00
<b>Pulignano</b> Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I)	0,75 l	85.00
<b>Tempranillo Crianza</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	69.00
<b>Tempranillo Reserva</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)	0,75 l	84.00
<b>Contos da Terra</b> Quinta do Pôpa, Douro (P)	0,75 l	39.00
	1,5 l	89.00

## • Schaumweine •

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

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.



# 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 Personenzahl 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 % 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 •

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 Kehrichtabfuhrungen vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

## • Gerichtsstand •

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.



**SEEBADI**  
*• Richterswil •*  
~~~~~

**SEEBADI RICHTERSWIL**

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