

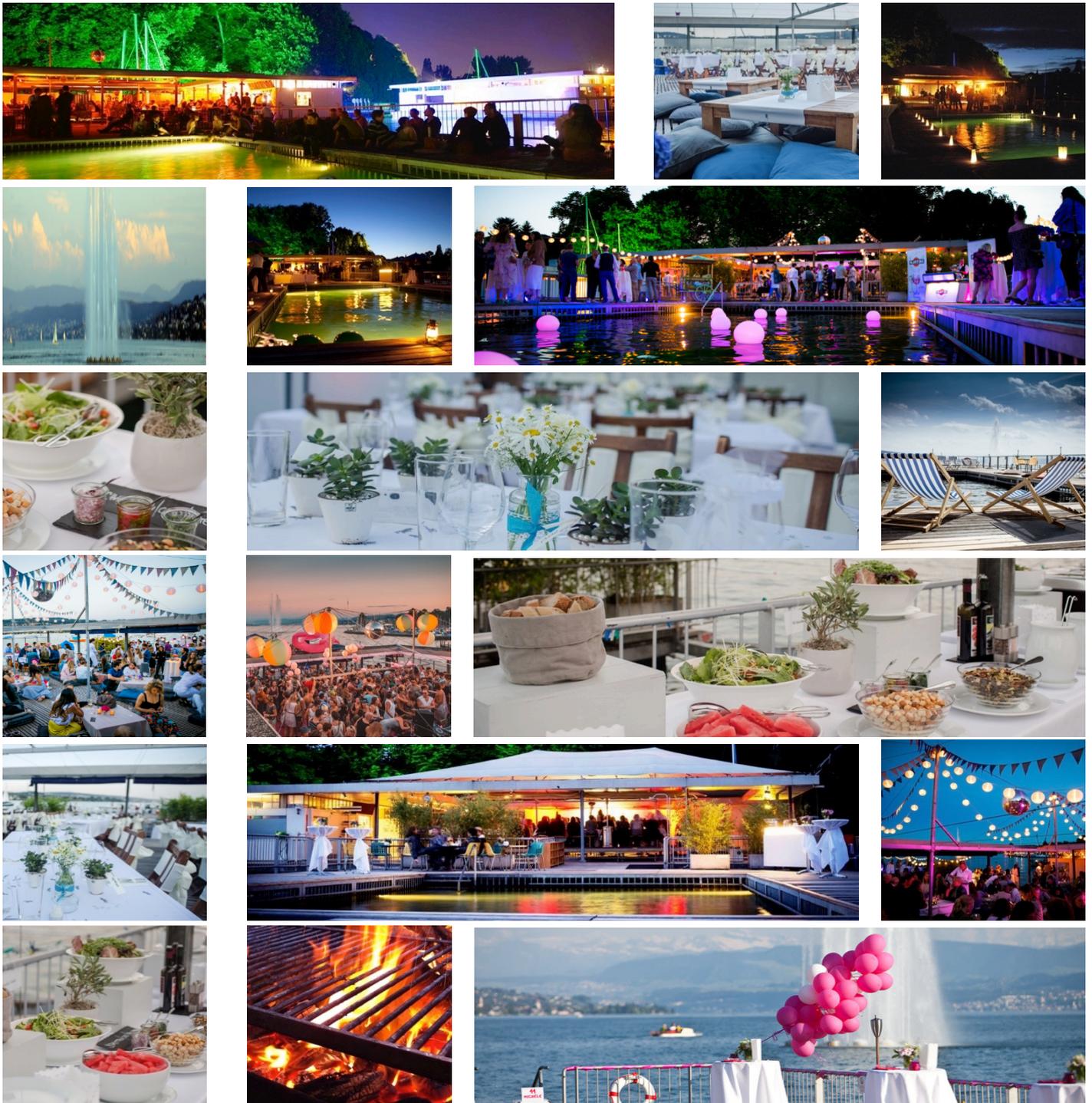
SEEBAD RERGE

VERMIETUNG BANKETT CATERING

CATERING DOKU 2024



Das Seebad Enge ist eine in den 50er Jahren erbaute und unter Schutz stehende Badeanstalt im unteren Seebecken des Zürichsees. Das Bad besteht aus zwei schwimmenden Inseln im See und bietet eine einmalige Sicht auf die Stadt, den See und die Alpen. In den Sommermonaten kann die eine Hälfte der Badeanlage abends exklusiv gemietet werden und beschert unseren Kunden eine einzigartige Atmosphäre für unvergessliche Anlässe auf dem See.





VERMIETUNG

Das Seebad Enge kann für private oder geschäftliche Anlässe gemietet werden. Im Sommer steht der linke Teil des Bades (Frauseite) am Abend für Anlässe zur Verfügung. Ein grosser Teil des Bades ist gegen Regen und Wind geschützt.

Vermietungen sind ab einer Gästezahl von ca. 40 Personen buchbar. Bei einer kleineren Gästezahl sind Reservationen im öffentlichen Teil des Bades möglich. Reservationen für die kleinen Gruppen werden ab Anfangs April auf unsere Webseite angenommen.

Die vorliegende Dokumentation umschreibt die Konditionen für typische Anlässe und gilt als Richtlinie. Spezielle Wünsche betreffend Ihrem Anlass und dem gastronomischem Angebot sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

ECKDATEN

Mai - September

Das Seebad kann Mittwoch bis Samstag gemietet werden. Andere Tage auf Anfrage.

Mietdauer

Nebensaison 11. bis 26. Mai sowie 2. September bis 13. September 2024

Ab 18.00 Uhr Apéro im Park möglich.

Ab 19.15 Uhr direkt im Seebad Enge.

Hochsaison 27. Mai bis 1. September 2024

Ab 19.00 Uhr Apéro im Park möglich.

Ab 20.15 Uhr direkt im Seebad Enge.

Verlängerung

Nach Absprache ist ein Apéro vor dem Anlass im Park möglich.

Eine Verlängerung nach 00.30 Uhr ist leider nicht möglich.

Mietpreis

900 CHF exkl 8.1% MwSt

Personenzahl

mind. 50 Personen

Catering

Die Getränke sowie das Essen müssen über unser hauseigenes Catering bezogen werden. Es besteht eine Mindestkonsumation von 5000 CHF exkl 8.1% MwSt.

Preise

Alle Preise in dieser Catering Doku sind exkl. 8.1% MwSt.

Die Getränke werden nach effektiver Konsumation verrechnet.

Bei den Speisen verrechnen wir die angegebene Personanzahl.

Mitarbeitende

Unsere Preise sind inkl Servicepersonal und Köche. Zusätzliches Personal wird im Stundenaufwand verrechnet.

Reinigung

Die Reinigung ist in der Miete inkl. Bei einer übermässigen Verschmutzung stellen wir den Aufwand in Rechnung.



GETRÄNKE à discrétion	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Cola, Citro, frische Fruchtsäfte usw. Espresso, Kaffee und Tee	pro Person	13.50 CHF
SOFTGETRÄNKE	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Frische Säfte Süssgetränke (Cola, Citro, Tonic usw.)	1 Liter Karaffen 1 Liter Karaffen 1 Liter Karaffen	9.00 CHF 13.50 CHF 9.50 CHF
KAFFEE	Espresso, Kaffee und Tee	Portion	4.30 CHF
BIER	Turbinen Bräu Sprint	33cl	6.00 CHF
WELCOMEDRINK	Aperol Spritz und Giselle Sprizz Wird zusätzlich zu Prosecco und Wein verrechnet	pro Glas	4.20 CHF
DIGESTIFS	Grappa, Single Malt, Cognac usw.	2cl	9.50 CHF
LONGDRINKS	Vodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre usw.	4cl / 30cl	14.00 CHF
SHOTS	Ingwerer, Hierbas, Jägermeister usw.	2cl	5.50 CHF
COCKTAILS	Passionsfrucht Mojito, The Berry Refreshed, Moscow Mule (ein Baarkeeper muss dazu gebucht werden, - Infrastruktur - Personal)	30cl	12.00 CHF

PROSECCO	Prosecco BRUT NUDO DOC Colli del Soligo Glera, Italien/Veneto Frische und heitere Noten, grüner Apfel, Steinobst, auch Mango und florale Noten. Am Gaumen überschäumende Lust, frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb. Macht einfach gute Laune.	75cl	52.00 CHF	
----------	--	------	-----------	--

VINO SPUMANTE	Vino Spumante NUDO Rosato Extra Dry IG' Fasoli Gino Corvina, Rondinella, Sangiovese, Italien/Veneto Hell säuselnd die floralen Noten, ätherisch, frische Kräuter wie Minze, und neckisch herb. Rote Frucht schmiegt sich an, mit kleinen herben Bissen.	75cl	55.00 CHF	
---------------	---	------	-----------	--

CHAMPAGNER	Champagne Brut Réserve AOC Philippe Gonet Pinot Noir. Chardonnay. Pinot Meunier. Feine, hell-gelbe Frucht und kalkige Mineralität. Am Gaumen dieselbe Frucht und im Hintergrund cremig und warm.	75cl	89.00 CHF	
------------	--	------	-----------	--

MOSCATO	Moscato d'Asti DCGG Enrico Vaudano & Figli Moscato, Italien/Piemont In der Nase dezente Zitrusaromen und blumigen Düfte. Am Gaumen ein sanftes Schaumkrönchen eine saftige Fruchtigkeit und viel Charme.	75cl	53.30 CHF	
---------	--	------	-----------	--

FRANCIACORTA	Golf 1927 Franciacorte DCGG Colli del Soligo Chardonnay, Pinot Noir, Italien/Lombardei Jung und neugierig. Aufgeweckt und aufgeschlossen, sehr präsenste und klare, tropische, Frucht, frische Minze. Am Gaumen weich und transparent, leichte Statur und in Bewegung, fruchtige und pikante Noten bis in den Abgang.	75cl	69.00 CHF	
--------------	---	------	-----------	--

ROSÉ	M de Minuty rosé AOP Cinsault, Grenache, Syrah, Frankreich/Provence Wie ein Sommertag - vital, saftiger, frischer Pfirsich, Erdbeere, kandierte Früchte. Am Gaumen sehr sanft und geschmeidig, leicht und sorglos, saftiger Pfirsich, harmonisch, dann mit frischer Bise, reife Säure, zart bitter und mit schöner, saftiger Frucht ausklingend.	75cl	54.00 CHF	
------	---	------	-----------	--

ANDERS	Prickelnd Rosé alkoholfrei Grundwein von Weingut Wasem aus der Pfalz, Deustchland/Berlin Aus dem Schatten treten. Aus einem matt apricotfarbenen, leicht schwefligen, kühlenden Dunst tritt heraus die frische eher helle, hellrote Frucht wie eine schlanke, zart herbe Schönheit.	75cl	52.00 CHF	
--------	--	------	-----------	--

Blanc de Noir	75cl	57.40 CHF	
<p>Nadine Saxer Blanc Noir, Schweiz/Zürich Dieser Weisswein aus Pinot Noir präsentiert sich sehr frisch und ist geprägt von Aprikosen- und Pfirsichduft. Im Gaumen ein weicher Auftakt mit erfrischendem Säurespiel.</p>			
Müller-Thurgau AOC	75cl	59.50 CHF	
<p>Kloster Fahr Müller-Thurgau, Schweiz/Zürich Duftig und exotisch präsentiert sich der Zürcher in der Nase. Am Gaumen überzeugt er zusätzlich mit seiner aromatischer Spritzigkeit und ganz viel Fruchtaromen. Definitiv ein Weisser, der Gluscht auf mehr macht!</p>			
'Les Fleurs' Heida AOC	75cl	63.20 CHF	
<p>Rouvinez Vins Heida, Schweiz/Wallis Ein Schweizer Klassiker - zeigt sich mit dezenten Aromen von reifen Zitrusfrüchten und leicht exotischer Frucht. Seine lebhaft Struktur gibt dem Walliser seinen ganz typischen Charakter und macht ihn gussvoll saftig.</p>			
Vallombrosa bianco DOC	75cl	55.80 CHF	
<p>Tamborini Vini Chardonnay, Sauvignon Blanc, Schweiz/Tessin Süsse gelbe Frucht, Apfel, cremig, dahinter frische, leicht herbe Noten, weisse Blüten. Am Gaumen geschmeidig, saftige Frucht, klingt mit schönem Spiel zwischen Frucht und herben Noten aus.</p>			
Scheurebe trocken	75cl	54.90 CHF	
<p>Wagner Stempel Scheurebe, Deutschland/Rheinhesen Sehr intensiv, tropisch, Passionsfrucht, Zitrusfrüchte, Cassis, gleichermassen herb, fast grasig. Am Gaumen laut mineralisch, cremig-frisch, leicht süsslich, intensive Frucht. Wunderbare frische und lebendige Scheurebe.</p>			
VV Riesling	75cl	56.80 CHF	
<p>Van Voixem Riesling, Deutschland/Mosel Wundervoll aromatisch, dezent fruchtsüss, mit Aromen von Passionsfrucht und reifen, saftigen Pfirsichen, gleichzeitig animierend frisch, mit strukturegebender Salzigkeit und Trinkfluss pur.</p>			
Schmelz	75cl	56.60 CHF	
<p>Grüner Veltliner Federspiel Steinwand Grüner Veltliner, Österreich/Wachau In der Nase würzige Aromen mit einem Hauch von Orangenschale, gelber Apfel und etwas Mango, die mit einer zarten Kräuternote unterlegt sind. Am Gaumen saftig, feine Extraktsüsse, schmelzige und finessenreiche Struktur.</p>			
Sauvignon Blanc IGP	75cl	56.80 CHF	
<p>J. de Villebois Sauvignon Blanc, Frankreich/Loire Rassig, lebendig, gesellig, spassig. Frische Zitrusfrüchte, Zitrone, Grapefruit, ein Strauss weisser Blüten, Holunder, Orangenblüte, grosszügig, beinahe opulent und dann Hurra!</p>			
Sancerre blanc AOC Bio	75cl	63.50 CHF	
<p>Vacheron Sauvignon Blanc, Frankreich / Loire Ein Fechter. Elegant und leichtfüssig, dabei ungemein fokussiert und Ausdrucksstark. Faszinierend schöne . Entwicklung im Glas, Kalk, Stachelbeere, Oregano, Feuerstein. Am Gaumen tänzerisch, reichlich feine Säure, voller Energie und Spannung und doch ruhig, langer frischer Abgang</p>			
Pinot Grigio delle Venezia DOP	75cl	52.80 CHF	
<p>Guerrieri Rizzardi Pinot Grigio, Italien/Veneto Süffisanter Charakter – helle weiche, cremige Frucht, Birne und Pfirsich. Am Gaumen so saftig und weit die helle Frucht, weisser Pfirsich und eine schöne mineralisch-herbe Würze.</p>			
Roero Arneis DOCG	75cl	57.20 CHF	
<p>Pescaja Arneis, Italien/Piemonte Frühlingsnatur – saftige Wiesen, alles ganz jung, frisch, saftig, die Frucht hell, grün, Stachelbeere und noch nicht reife Banane. Am Gaumen saftige, grasige herbe Frische, gelassen und fröhlich, mit Pfiff, ein leicht bitterer Hauch, und immer mit dieser sanften, weichen Art.</p>			
Fiano 'Torremossa' Salento IGT	75cl	53.10 CHF	
<p>Li Veli Fiano, Italien/Apulien Zitrus, Kräuter, Blüten, Apfel und frisch geschnittener Rasen, viel Mineralik anzeigend. Frischer Auftakt am Gaumen. Die Säure ist gut in die Aromatik und den feinstrukturierten Körper eingebettet, ein Hauch Gerbstoff vom kurzen Maischekontakt umrahmt das Ganze.</p>			

Nobler Blauer

Nadine Saxer
Pinot Noir, Schweiz/Zürich

In der Nase präsentiert sich dieser Rotwein reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik, im Gaumen geprägt durch einen schönen Schmelz, gehaltvoll und langanhaltend im Abgang.

58.10 CHF



Kloster Fahr Zweigelt

75cl

Kloster Fahr
Zweigelt, Schweiz/Zürich

Direkt vor den Toren der Stadt wächst dieser Zweigelt und zeigt sich mit seiner saftigen Zwetschgen-Note und duftigen Fruchtaromen. Der Wein wird teilweise im kleinen Holzfass gelagert, das gibt ihm präzise Gerbstoffe und vor allem ein schöner langer Abgang mit cremiger Vanille-Note.

59.80 CHF



'Unicus' AOC

75cl

Philippe Constantin
Pinot Noir, Syrah, Diolinoir, Schweiz/Wallis

Eine einzigartige Genuss- Cuvée im Grand Vin-Stil. Hier harmonisieren reife Fruchtaromen, duftende Kräuternoten und samtig weiche Gerbstoffe perfekt ausbalanciert miteinander. Hier wartet fast nicht endenwollende Eleganz und grosser Genuss auf Sie!

65.90 CHF



Vallombrosa rosso DOC

75cl

Vallombrosa rosso DOC
Merlot, Schweiz/Tessin

Warm, süsse Frucht, Anklänge an Schokolade und leicht rauchig. Am Gaumen mit schönem Schwung, saftig und weich, sanfte Tannine, getrocknete Pflaumen und Kirschen zum Ausklang.

57.90 CHF



Heideboden rot

75cl

Nittnaus
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Österreich/Burgenland

Dunkle rubinrote Farbe; fruchtig-würziges Bukett, zart mit Röstaromen unterlegt; am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.

57.80 CHF



Les Annereaux AOC BIO

75cl

Château des Annereaux
Merlot, Petit Verdot, Frankreich/Bordeaux

Die dunkle rote Frucht ist schmeichelnd & grosszügig, auch ein Hauch Vanille. Am Gaumen umgeben vom grossen Charme der vollen Frucht aus dunkler Mineralität. Wunderbar zugänglicher Bordeaux, offener, stillvoll-seriöser Charakter.

58.10 CHF



Barbera d'Alba DOC

75cl

Fabio Oberto
Barbera, Italien/Piemont

Ein Fest für die Sinne, bei aller Fröhlichkeit mit einer geheimnisvollen Seite. Am Gaumen wunderbar verspielt und leicht, ein Tanz der dunklen aber nicht schweren Frucht.

56.90 CHF



Principe Rosso DOC Bolgheri

75cl

Podere Roseto
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Italien/Toskana

Arabischer Prinz – elegante, orientalische Erscheinung, Tradition und Offenheit. Dunkle, reiche Frucht, Beeren und süssliche Gewürze, feinsinnig mit viel Wärme, sanft herbe, dunkle erdige Töne.

57.50 CHF



Primitivo Orion Salento IGT

75cl

Li Veli
Primitivo, Italien/Apulien

Sehr lustvolle, saftige und süsse, rote, dunkle Frucht, aufgestellt, dahinter Gewürze, leicht pfeffrig. Am Gaumen mit Verführungskünsten, sanft, mit reichlich süsser Frucht schmeichelnd, aber auch mit Pfiff und Witz Nachdruck verleihend, lebendige Frische und pfeffrig pikant, schmeichelnde Tannine.

54.90 CHF



Romanico DO

75cl

Teso la Monja
Tempranillo, Spanien/Toro

Schwarze Kirschen, Oliven, Brombeeren. Frischer Auftakt, feingliedriger Körper, viel Fruchtsüsse im vibrierenden Mittelteil. Immer gleich zwei Flaschen aufmachen!

56.90 CHF



'Adalid' Reserva Ribera del Duero DO

75cl

Bodegas Briego
Tempranillo, Spanien/Ribera del Duero

Ein Power-Wein aus der Golden Mile des Ribera del Duero! Kräftig und körperreich zeigt sich der Tempranillo mit duftender Würze sowie dezenten Rauch- und Tabaknoten. Ein grandioser Genuss- Wein mit viel Raffinesse und Ausdruck.

63.50 CHF



Martinet Bru DOQ Bio

75cl

Mas Martinet
Syrah, Carignan, Spanien/Priorat

Packender Mix aus Grenache-, Syrah- und Carignan-Frucht, dazu Mineralität und eine fast süsse Würzigkeit; saftig und dicht im Ansatz, zeigt Tiefe, schöne Fülle und wiederum viel Frucht. Ausdruckstarker und einnehmender Wein.

64.90 CHF



Natürlich finden wir auch Ihren Lieblingswein oder ein Wein aus einer speziellen Region.

Alle Preise sind inkl. Personal und exkl 8.1% MwSt. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation verrechnet.



ALPENBLICK 1

5 Stück pro Person

Crostini mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven
 Alpen Sushi aus Rollgerste, gebeiztem Lachs und Meerrettich
 Empanadas gefüllt mit Saisongemüse
 Lauchküchlein mit schwarzen Oliven und spanischer Chorizo
 Grissini

ALPENBLICK 2

5 Stück pro Person

Crostini mit Ziegenkäse und Aprikosenchutney
 Veganes Thonmousse auf Pumpernickel mit frittierten Kapern
 Empanadas gefüllt mit pikanter Rindfleischfüllung
 Melonenspiess mit Parmaschinken und Zitronenmelisse
 Grissini

ALPENBLICK 3

5 Stück pro Person

Bruschetta mit gebeiztem Swiss-Lachs, Frischkäse, Zitrone und Kresse
 Parmesan-Cracker mit Mohn und Artischockencreme
 Quiche mit Blattspinat, Feta, Cherrytomaten und Pinienkernen
 Datteln im Speckmantel
 Grissini

VEGETARISCH

5 Stück pro Person

Crostini mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven
 Empanadas gefüllt mit Saisongemüse
 Melonenspiess mit Mozzarella und Basilikum
 Randen-Falafel und Minz-Joghurt
 Grissini

SPEZIAL

5 Stück pro Person

Crostini mit Carne Cruda, Trüffelmayo, gebeiztem Eigelb
 Randen-Falafel und Minz-Joghurt
 Hausgemachte Focaccia Würfel mit Antipasti
 Lachstartar auf Pumpernickel mit Zitronenkaviar und Kresse
 Grissini

PREIS APÉRO

Preis pro Person bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers.

ALPENBLICK 1	18.30	17.30	16.80	CHF
ALPENBLICK 2	18.80	17.80	17.30	CHF
ALPENBLICK 3	19.30	18.30	17.80	CHF
VEGETARISCH	18.30	17.30	16.80	CHF
SPEZIAL	21.30	20.30	19.30	CHF



BBQ EINS Niedergegarte Spareribs
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Vegane Wings aus Blumenkohl
 Maiskolben und marinierte Auberginen
 Mariniertes Manouri-Grillkäse

Grosse Platte mit Tomaten, Chipolotti, gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum
 Gurkensalat mit Feta und Granatapfel
 Kartoffelsalat mit Essiggurken und Schnittlauch
 Wassermelonen
 Sommerlicher Blattsalat

Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuterdressing
 Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen
 Kräuter-Knoblauchöl, eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Süsskartoffelstampf mit Zitrusfrüchten
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Pikanter Mango-Chili-Senf und Randen-Ketchup

BBQ ZWEI Niedergegarte Spareribs
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Vegane Wings aus Blumenkohl
 Maiskolben und marinierte Auberginen
 Mariniertes Manouri-Grillkäse

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Kräutern
 Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien
 Quinoa Salat mit Fenchel, Limette und Minze
 Wassermelonen
 Sommerlicher Blattsalat

Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuterdressing
 Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen
 Kräuter-Knoblauchöl, eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräuterdip
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Saisonales Fruchtrelish
 Pikanter Mango-Chili-Senf und Randen-Ketchup

BBQ DREI Tomahawk Steak vom Holzkohle Grill
 Riesencrevetten an Soja-Chili Marinade
 Niedergegarte Spareribs
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Vegane Wings aus Blumenkohl
 Maiskolben, marinierte Auberginen und Portobello
 Mariniertes Manouri-Grillkäse

Geröstete Rüeblen mit Joghurt und Koriander
 Taboulé Salat aus Bulgur, Tomaten, Petersilie und Minze
 Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien
 Wassermelonen
 Sommerlicher Blattsalat

Italienisches Hausdressing
 Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen
 Kräuter-Knoblauchöl, eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräuterdip
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Chimichurri
 Milder Senf und Randen-Ketchup

BBQ VIER Tomahawk Steak vom Holzkohle Grill
 Irische Lammkoteletts an Honig-Knoblauch Marinade
 Niedergegarte Spareribs
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Vegane Wings aus Blumenkohl
 Maiskolben, marinierte Auberginen und Portobello
 Mariniertes Manouri-Grillkäse

Kartoffelsalat mit Essiggurken und Schnittlauch
 Rollgersten Sommersalat mit feinen Gemüsestreifen, Blatt Petersilie
 Fenchelsalat an Limetten-Minze-Dressing mit Apfel und Granatapfelkernen
 Wassermelonen
 Sommerlicher Blattsalat

Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuterdressing
 Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen
 Kräuter-Knoblauchöl, eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Süsskartoffelstampf mit Zitrusfrüchten
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Chimichurri
 Milder Senf und Randen-Ketchup

PREIS BBQ VARIANTEN

Preis pro Person bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers.

BBQ EINS	64.00	61.00	58.00	CHF
BBQ ZWEI	68.00	65.00	61.00	CHF
BBQ DREI	72.00	68.00	63.00	CHF
BBQ VIER	76.00	72.00	68.00	CHF



BBQ FÜNF Tomahawk Steak vom Holzkohle Grill
 Hausmariniertes Pouletschenkelsteak
 Irische Lammkoteletts an Honig-Knoblauch Marinade
 Schweizer Flammflachs
 Riesencrevetten an Soja-Chili Marinade
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Gefüllte Zucchini mit Pinienkernen Salsa
 Maiskolben, Peperoni und Portobello
 Mariniertes Manouri-Grillkäse

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Kräutern
 Marinierte, gebratene Auberginen mit Sesam und Organo
 Bunter Rohkostsalat mit Kabis, Rüeblis und Apfel
 Wassermelonen
 Sommerlicher Blattsalat

Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuter dressing
 Kräuter-Knoblauchöl, eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräuter dip
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Chimichurri
 Pikanter Mango-Chili-Senf und Randen-Ketchup

BBQ SECHS Tomahawk Steak vom Holzkohle Grill
 Hausmariniertes Pouletschenkelsteak
 Irische Lammkoteletts an Honig-Knoblauch Marinade
 Schweizer Flammflachs
 Riesencrevetten an Soja-Chili Marinade
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Gefüllte Zucchini mit Pinienkernen Salsa
 Maiskolben, Peperoni und Portobello
 Mariniertes Manouri-Grillkäse

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien
 Kartoffelsalat an Quark-Senf-Dressing, Essiggurken und Schnittlauch
 Taboulé Salat aus Bulgur, Tomaten, Petersilie und Minze
 Geröstete Rüeblis mit Joghurt und Koriander
 Wassermelonen
 Sommerlicher Blattsalat

Italienisches Hausdressing und Joghurt-Kräuter dressing
 Kräuter-Knoblauchöl, eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Süsskartoffelstampf mit Zitrusfrüchten
 Knuspriges Knoblauchbrot
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Saisonales Fruchtrelish
 Chimichurri
 Pikanter Mango-Chili-Senf und Randen-Ketchup

PREIS BBQ VARIANTEN

Preis pro Person bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers.

BBQ FÜNF	82.00	78.00	73.00 CHF
BBQ SECHS	85.00	82.00	79.00 CHF



VEGI BBQ GRILL Vegane Wings aus Blumenkohl
 Grillierte rote Zwiebel mit Walnuss-Salsa, Portobello, Maiskolben, mariniertes Zucchini
 Grillierter Manouri
 Gerösteter Broccoli mit Parmesan und Zitrone
 Gefüllte Zucchini mit Pinienkernen Salsa

Tomatensalat mit Chili, Koriander und Limette
 Auberginen mit schwarzen Knoblauch und Chili
 Quinoa Salat mit Fenchel, Limette, Minze und Granatapfel
 Süsskartoffel Gratin mit Salbei
 Wurzelgemüse Dahl
 Sommerliche Blattsalate
 Wassermelone

Italienisches Hausdressing
 Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen

Eingelegte Eschalotten, Knoblauch- und Peperonciniöl
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Saisonales Fruchtrelish, Saurrahm-Kräuter Dip, Pistou

HELVETIA GRILL Sechsendreissig Stunden im Heu geschmorter Schweinebauch und kross grilliert
 Ringelbratwurst
 Waadtländer Saucisson
 Rindsfackelspiess
 Hausmarinierte Poulet Oberschenkel
 Kalbsbratwürste, Cervelats, Chiliwürste
 Gebrannter Lauch und gemischtes Grillgemüse

Kartoffelsalat
 Gepickeltes Schweizer Saisongemüse
 Sommerlicher Blattsalat
 Regionale Käseplatte
 Hausdressing

Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen
 Kräuter-Knoblauchöl, Eingelegte rote Zwiebeln, Chiliöl

Röstipfanne
 Risotto mit Erbsen und Pilzen
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Milder Senf, pikanter Merrettichsenf
 Hausgemachtes Ketchup

ORIENT Ganzer Gitzischlegel vom Grill
 Pouletschenkel, mariniert mit Zitrone, Kreuzkümmel und Fenchelsamen
 Rindswürfel am Spiess mit sommerlichen Gemüsen
 Grillierte Fisch-Linsen-Bällchen am Spiess
 Merguez, Kalbs- und Rindsbratwürste
 Marinierte Auberginen, Portobello Pilze und Manouri Grillkäse

Zitroniger Kichererbsensalat mit vielen frischen Kräutern
 Tomatensalat mit Chili, Koriander und Limette
 Babaghanoush
 Hummus und Fladenbrot
 Safranreis mit Datteln und Mandeln
 Batata Harra

Kräutercroûtons, geröstete Kerne und Samen
 Eingelegte Eschalotten, Knoblauch- und Peperonciniöl
 Gemischter Brotkorb

Hausgemachte BBQ-Sauce, rauchig, pikant und fruchtig
 Saisonales Fruchtrelish
 Granatapfel-Walnussauce, Saurrahm Kräuter-Dip
 Limettenschnitze

PREIS BBQ VARIANTEN

Preis pro Person

VEGI BBQ	69.00 CHF
HELVETIA GRILL	70.00 CHF
ORIENT BBQ	80.00 CHF

**SÜSSES**

Erdbeer Tiramisu
Zwei farbiges Schokoladenmousse mit Kaffee
Joghurt-Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
Tarte au Citron mit Baiser
Rosmarin-Honig Crème Brûlée mit Birnen
Zitronenmousse mit marinierten Trauben und Nusskrokant
Cheesecake im Glas mit Rhabarber
Gebackene Aprikosen mit Mascarpone Creme, Nuss Crumble und Rosmarin
Exotischer Fruchtsalat mit Mango, Maracuja, Granatapfel und Minze
Safran-Mascarpone mit Kumquatkompott und Sesam Krokant
Apfelstrudel im Glas
Schoggi Kuchen
Hausgemachte Schokoladen Brownies
Gemischtes Kaffeegebäck (Amaretti mit Pistazien, Cakewürfel, Cookies)
Glacé pops, 5 verschiedene Sorten

KÄSE

Käseplatte ergänzend zum Dessert mit verschiedenem Käse aus der Schweiz, Brotkorb und Glarner Birnbrot
Käseplatte als Dessert mit verschiedenem Käse aus der Schweiz, Frankreich und Italien, Brotkorb und Glarner Birnbrot

Alle Preise sind inkl. Mitarbeitende und exkl. 8.1% MwSt. Die Speisen werden nach angegebener Personanzahl verrechnet.

PREIS DESSERT

Preis pro Person bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers.

DESSERT VARIANTE 1 (Drei Sorten und 3 Stück pro Person)	14.80	13.80	12.80	CHF
DESSERT VARIANTE 2 (Vier Sorten und 3 Stück pro Person)	16.80	15.80	14.80	CHF
DESSERT VARIANTE 3 (Fünf Sorten und 3 Stück pro Person)	18.80	17.80	16.80	CHF
KÄSEPLATTE zum Dessert dazu	8.30	7.30	7.30	CHF
KÄSEPLATTE als Dessert (Platte für ca 10 Personen)			165.00	CHF



<p>MINI SALATE Vegetarisch</p>	<p>Cherrytomaten mit Burrata und dreierlei Basilikum Geschmorter Wurzelgemüsesalat, Federkohl, gepickeltem Senf und Kohlrabi-Gel Geröstete Auberginen mit schwarzem Knoblauch und Chili</p>
<p>MINI SALATE Fleisch</p>	<p>Caeser Salad mit jungem Lattich Rinderfilet auf Glasnudelsalat mit Mungbohnen und Edamame Melonenkaltschale mit Minze und Parmaschinken</p>
<p>MINI SALATE Fisch</p>	<p>Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Limette Zürisee-Ceviche mit eingelegten Radieschen und Gartenkresse Gebratener Pulpo mit Oliven, Kartoffeln und Blattpetersilie</p>
<p>HAUPTGANG Fleisch</p>	<p>Pulled Beef auf Serviettenknödel dazu Wurzelgemüse aus dem Ofen Roastbeefstreifen auf Bramata Polenta und Kräuter-Sprossen Salat</p>
<p>HAUPTGANG Fisch</p>	<p>Jakobsmuschel im Lardomantel auf jungem Gemüse und Safranschaum Eglifilet auf Süsskartoffelstampf, Kefen und Rieslingsauce</p>
<p>HAUPTGANG Vegetarisch</p>	<p>Linsen-Kokos Curry mit Koriander und Pitabrot Gnocchi alla Romana mit Tomatensugo</p>
<p>SÜSSES</p>	<p>Erdbeer Tiramisu Zweifarbige Schokoladenmousse mit Kaffee Exotischer Fruchtsalat mit Maracuja, Granatapfel und Minze Safran-Mascarpone mit Kumquatkompott Joghurt-Panna Cotta mit Waldbeerenkompott Cheesecake im Glas mit Rhabarber Rosmarin-Honig Crème Brûlée mit Birnen Zitronenmousse mit marinierten Trauben und Nusskrokant Glacepops, 5 verschiedene Sorten</p>

Ein Flying Dinner eignet sich im Seebad für bis zu 80 Personen.
Sehr gern kreieren wir Ihnen ein eigenes Flying Dinner. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Ideen mit.

PREIS FLYING DINNER

Preis pro Person bis 80 Pers. bis 120 Pers. ab 121 Pers.

VARIANTE 1 (Drei Vorspeisen im Glas, zwei Hauptgänge, zwei Dessert)	76.00	72.00	68.00	CHF
VARIANTE 2 (Drei Vorspeisen im Glas, drei Hauptgänge, zwei Dessert)	88.50	84.50	80.50	CHF



GEDECK	Wasser- und Weingläser sind im Getränkepreis inbegriffen		
	Buffetgedeck; Messer, Gabel, Löffel	pro Person	3.30 CHF
	Flyingdinner; Messer, Gabel, Löffel	pro Person	4.70 CHF
	Buffetgedeck; Porzellanteller und -Schalen	pro Person	3.30 CHF
	Flyingdinner; Porzellanteller und -Schalen	pro Person	4.70 CHF
	Palmblattteller	ist im Preis inbegriffen	
MÖBEL	Festbankgarnitur mit weissem Papierläufer dekoriert mit Lampen und Blumen	pro Stück	45.50 CHF
	Festbankgarnitur mit weissem Stofftischtuch dekoriert mit Lampen und Blumen	pro Stück	55.50 CHF
	Steh Tisch Inox mit weissem Stofftischtuch	pro Stück	39.50 CHF
	Servicetisch mit weissem Stofftischtuch	pro Stück	33.50 CHF
	Grosse Lounge mit verschiedenen Kissen dekoriert mit Lampen und Blumen	pauschal	500.00 CHF
	Zusätzliche Mobile Bar	pauschal	200.00 CHF
	VIP Lounge, diverse Stühle und Tische, sowie zusätzliche Dekorationen		auf Anfrage
DEKORATIONEN	Bodenlampen um den Pool		in der Miete inkl.
	Blumen auf allen Tischen in kleinen Vasen		in der Tischmiete inkl.
	Eingangstafel "geschlossene Gesellschaft" (platz für A4 quer)		in der Miete inkl.
TECHNIK	Musik-System inkl Mikrofon	Richtpreis	200.00 CHF
	DJ Set, Meyersound	Richtpreis	60.00 CHF
	(DJ Pult Pioneer 900 DJM, 2 CDJ 2000 usw)		
	Beamer und Leinwand	pauschal	350.00 CHF
ZELT UND WÄRME	Heizung nach Verbrauch / Gasflasche	pro Stück	80.00 CHF
	Verschiedene Woldecken		in der Miete inkl.
	Kleine Zelte / Zeltburgen (ab 100 Personen)	pro Stück	250.00 CHF
PERSONAL	Zusätzliches Personal (Garderobe, Empfang usw.)	pro Stunde	60.00 CHF
	Bademeister	pro Stunde	70.00 CHF
	Securitas	pro Stunde	70.00 CHF
	Barkeeper	pro Stunde	70.00 CHF
	Service, Buffet und Küchenpersonal ist in den Preisen mit eingerechnet.		
MIETE	Miete des Seebades inkl. Reinigung	pauschal	900.00 CHF

Alle Preise sind inkl. Mitarbeitende und exkl 8.1% MwSt. Externes Material wird separat offeriert.



INFORMATIONEN

Raphael Stampfli
+41 76 365 61 63

gastro@seebadenge.ch
www.seebadenge.ch

Seebad Enge Gastronomie
Alpenblick Link & Maurer GmbH
Mythenquai 9 / beim Hafen Enge
8002 Zürich

Für Ihre speziellen Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Informationen, Vermietungskalender und Mietanfragen finden Sie auf **www.seebadenge.ch**

Anfragen für kleinere Gruppen (bis 40 Personen) und für Reservationen im öffentlichen, rechten Teil des Bades, werden ab Anfangs Mai an der Bar oder am Kiosk im Bad entgegengenommen.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Alpenblick Link & Maurer GmbH.
Die Getränke und die Mitarbeiterkosten verrechnen wir nach effektivem Verbrauch bzw. Aufwand.
Die angegebenen Preise sind exkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.