

BANKETTDOKUMENTATION



ANREISE

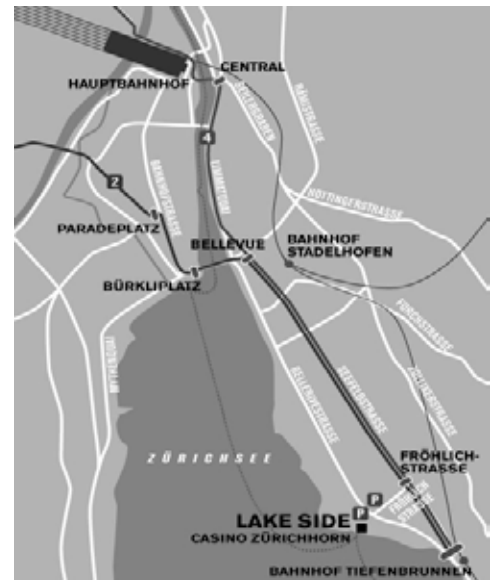
Entfernungen:

Bern	125 km
Luzern	70 km
Genf	292 km
Basel	113 km
Chiasso	250 km

STADTNETZ

Zürich verfügt über ein ausgezeichnetes und weitläufiges Netz an Stadtbussen und Strassenbahnen. Sie erreichen uns

- vom Hauptbahnhof:
Strassenbahnlinie 4
(Richtung Bahnhof Tiefenbrunnen)
Haltestelle Fröhlichstrasse
- vom Zentrum:
Strassenbahnlinie 2
(Richtung Bahnhof Tiefenbrunnen)
Haltestelle Fröhlichstrasse
- vom Bahnhof Tiefenbrunnen:
Strassenbahnlinien 2 und 4
(Richtung Farbhof bzw. Hauptbahnhof)
Haltestelle Fröhlichstrasse



Mit der Bahn:

Die S2, S16 und die Intercity Schnellzüge bringen Sie zum Hauptbahnhof. Mit der S16 können Sie sogar bis zum Bahnhof Tiefenbrunnen weiterfahren.

Mit dem Auto:

Zürich ist mit dem Auto von Norden und Süden via A4 und von Osten und Westen via A3 zu erreichen. In unmittelbarer Nähe des Lake Side stehen Ihnen sowohl ein öffentlicher Parkplatz, als auch eine Tiefgarage zur Verfügung. Parkplätze können für Ihren Anlass reserviert werden.

Mit dem Flugzeug:

Der Flughafen Zürich wird von über 100 Fluggesellschaften angeflogen. Vom Flughafen führt eine direkte Bahnverbindung (S16) in 10 Minuten direkt ins zum Bahnhof Tiefenbrunnen.

APÉRITIF-VORSCHLAG

SEHR GEEHRTE GÄSTE

Professionell und mit langjähriger Erfahrung organisieren wir gerne Ihren Anlass und stehen Ihnen mit einer Auswahl an Menus und Buffets zur Seite. Jeder Vorschlag lässt sich Ihren Wünschen entsprechend gestalten. Zögern Sie bitte nicht, uns auch Ihre Vorstellungen mitzuteilen. Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein passendes Menu oder Buffetangebot zusammen. Auszüge aus unserem Angebot:

Kalte Fisch Häppchen

Marinierte Pulpo mit Chorizo, Stangensellerie und Dörrtomaten	7.00
Sashimi vom Kingfish mit Wasabi Mayonnaise	5.50
Tatar vom schottischen Rauchlachs mit eingelegter Gurke und Dill-Meaux-Senfcreme	5.50
Gefüllte Knuspercornets mit Thunfisch-Avocadoatar	5.00
In Zitrus Marinade eingelegter Saibling mit Apfel-Meerrettichsalat & Kräuterbrot	5.00
Ceviche von der Dorade Royale mit Chili und Salz-Kapern	5.50

Warme Häppchen Fisch

Zanderfilet gebraten auf cremigen Kartoffel-Lauch Gemüse	5.00
In Limettenöl gegartes Rotbarbenfilet mit Tomaten-Olivenkompott	6.00
Riesencrevette im Safran-Tempurateig auf Guacamole	6.00
Knuspriges Saiblingsklöschen im Panko paniert auf Wakame	5.50

Kalte Häppchen Fleisch

Rindstatar auf Rosmarin Crostini	4.50
Roastbeef auf Apfel-Sellerietatar mit Arganöl	5.00
Rindstatar mit Belper Knolle	6.00

Warme Häppchen Fleisch

Rosa gegarter Tafelspitz vom Schweizer Kalb, Schneekrabbe und Cider Espuma	6.50
Schweinebauch 6h gegart mit Fava-Bohnen-Mousseline	5.50
Leicht geräuchertes Lamm auf Süss-Sauren Schalotten	5.00
Mini Hamburger mit Rock Lobster und Mango Chutney	8.00
Aileron vom Poulet auf Wok Gemüse	5.50

Kalte Häppchen Vegetarisch

Gazpacho Andaluz	5.00
Chriesisuppe mit Joghurt und Basilikum	4.50
Bruschetta mit Pilzen und Kräutersauerrahm	4.50

Warme Häppchen Vegetarisch

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig auf Bauernbrot	4.50
Fregola Sarda mit Blauschimmel und confierten Cherrytomaten	6.00
Selleriecrèmesüppchen mit Apfelwürfeln	4.50
Taleggio im Brickteig mit altem Balsamico	6.00
Passionsfruchtlinen mit Gemüsebanane	4.00

BUFFET-VORSCHLAG

Ab 50 Personen

Mediterran

95.00

Serrano Schinken mit Gaillan Melone am Buffet tranchiert, Pulpo Salat, Chorizo Platte, Oliven aus Griechenland, Pflaumen im Speckmantel, Mediterraner Kartoffelsalat mit Parmesan, Crevetten mit Avocado, Escapeche von Sardienien, Blattsalate mit Olivenöldressing und Panzanella Spiesse, Hausgemachte Anti Pasti Champignons in Sherry, Ganzer Parmesan, Vitello Tonnato, Schinkenvariationen und Salami, Rispentomatenmousse mit eingelegter Makrele, Kicherbsenpüree, Auberginencreme, Grosse Brotauswahl, Gazpacho Andaluz mit Contiments

Ganzer Fisch im Salzmantel, Nierstück vom Iberico Schwein am Buffet tranchiert, Geschmortes Lammragout, Honig-Poulet mit Pinienkernen, Crevetten in Knoblauch Weissweinsauce, Vegetarische Paella, Buntes Mediterranes Gemüse, Kartoffelecken mit Aioli, Safranrisotto

Mallorcinischer Mandelkuchen, Crema Catalana, Arroz con Leche, Grosse Früchteplatte, Mini Patisserie, Pina Colada Mousse, Panna Cotta mit Fruchtsaucen, Griechischer Joghurt mit Avocado Honig und karamellisierte Erdnüssen, Beeren mit Sabayone



MENÜ-VORSCHLAG

Menu "Zürhorn"

89.00

Thunfisch Tataki auf Miso-Gurken Wasabi und Shiso Kresse

Kalbshohrücken Sous-Vide gegart mit Berg-Kräutern,
Sellerie-Kartoffelmousseline und Gemüse

Schokoladenvariation: Tarte, Sorbet und Mousse

Menu "Lake Side"

107.00

Tatar vom schottischem Lable Rouge Lachs Wasabi, Sakura, Kuza

Cappuccino von Erbsen lackierte Jakobsmuscheln

Schweizer Rindsfilet am Stück gegart Kartoffel-Thymianstrudel und kleines Gemüse

Variation von der Felchlin Grand Cru Couverture

Menu "Vegetarisch"

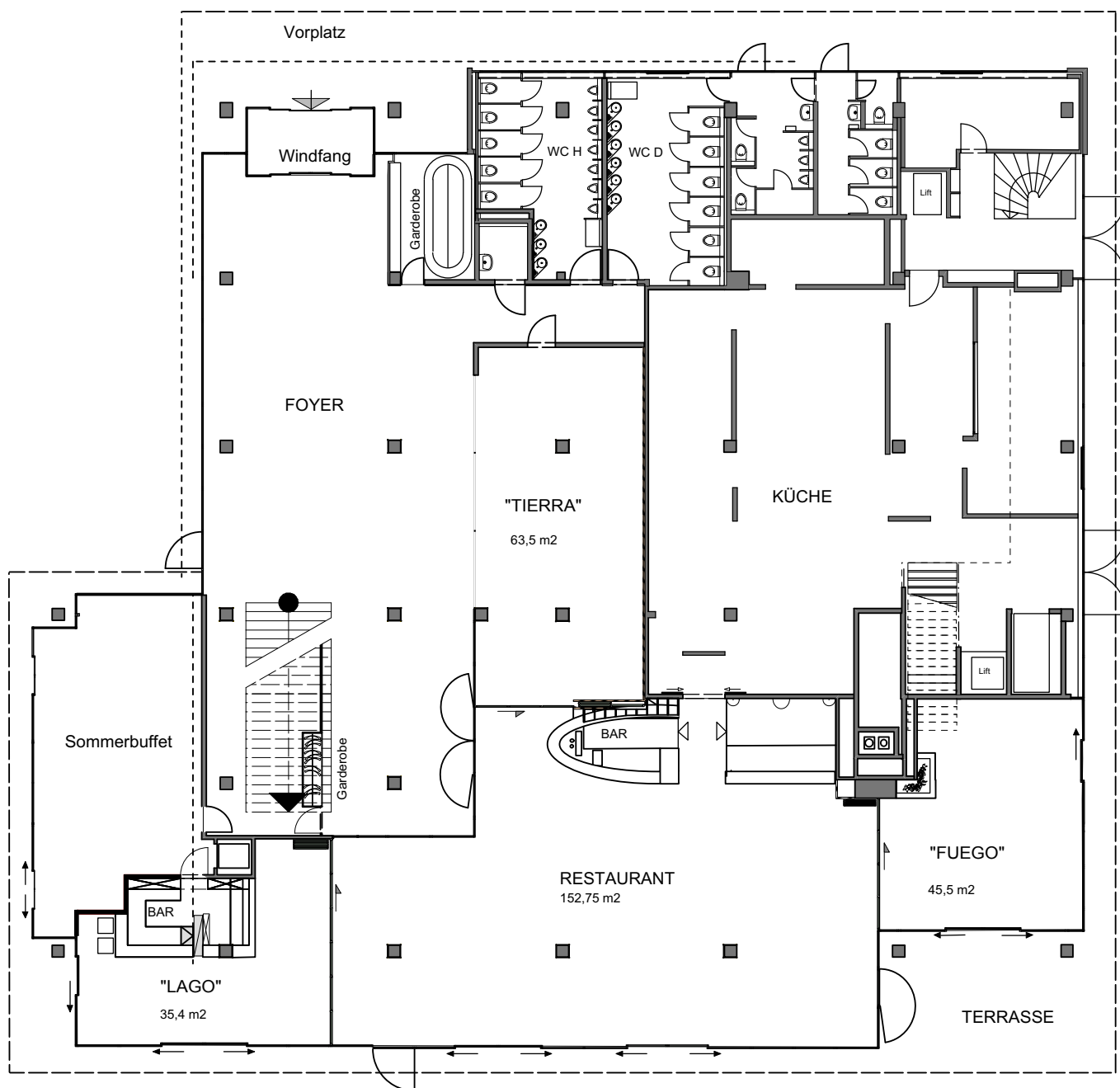
62.00

Blumenkohlschaumsuppe mit Curry und Grapefruit

Parmigiana mit Rosmarinkartoffeln weisser Tomatenschaum

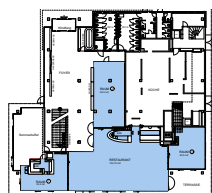
Weisses Kaffeemousse mit Honig Kirschen

GRUNDRISSPLAN ERDGESCHOSS

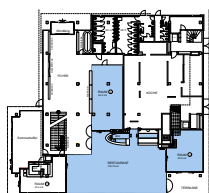


KAPAZITÄTEN DER RÄUME ERDGESCHOSS

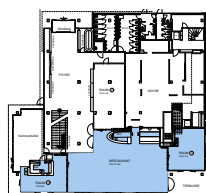
Gesamtes EG = 300 m²



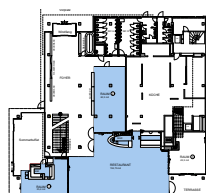
LAGO = 35 m²



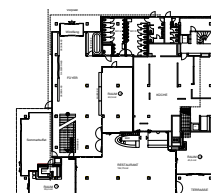
TIERRA = 64 m²



FUEGO = 45 m²

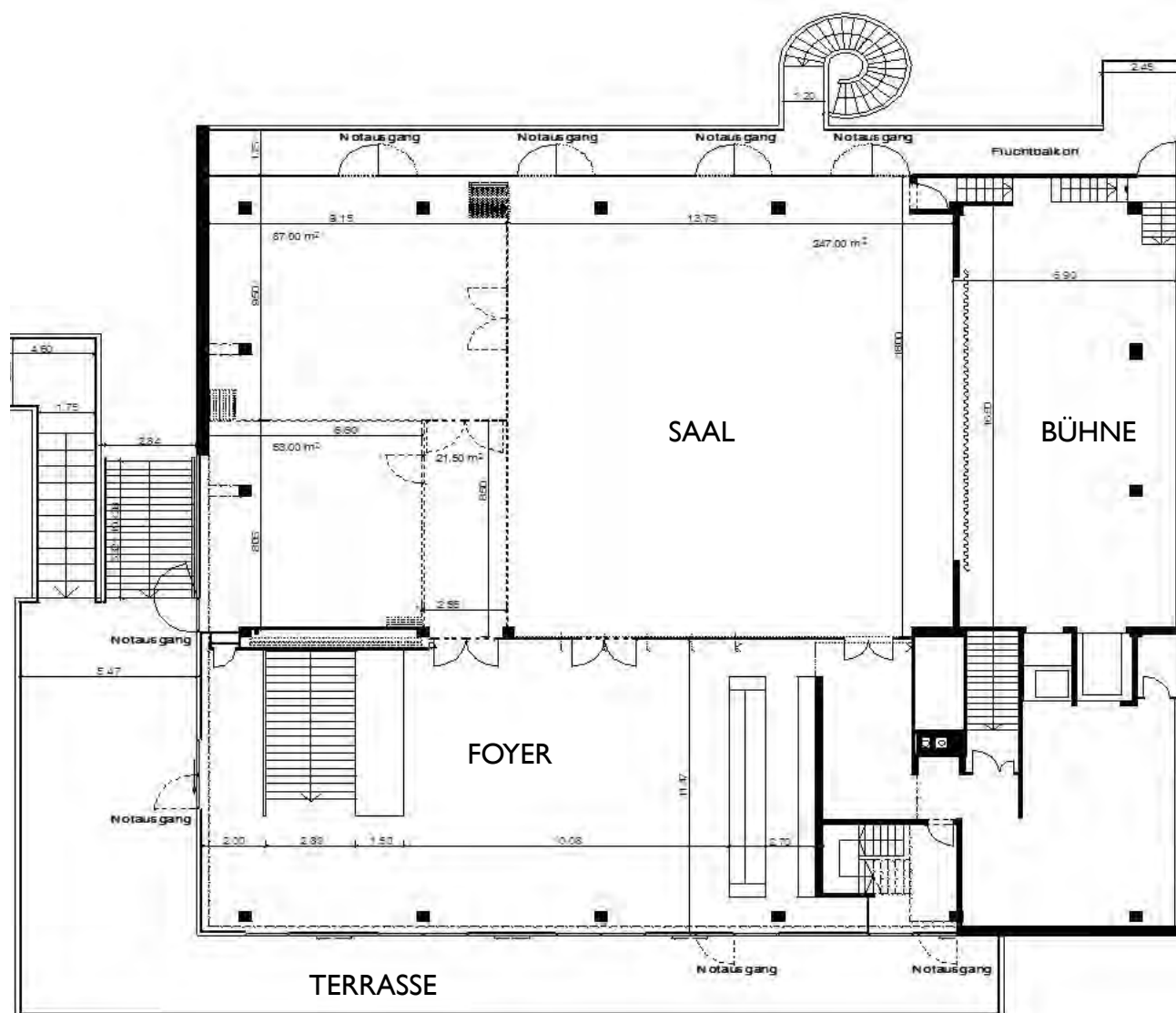


Restaurant = 140 m²



Räume		Gesamt	LAGO	TIERRA	FUEGO	Restaurant
Höhe in Meter		2.87'	2.87'	2.87'	2.87'	2.87'
Breite in Meter			6.9'	5.6'	6.8'	8.7'
Länge in Meter			8.9'	11.9'	7.7'	18
m ²		300	35	64	45	153
Tageslicht		✓	✓	----	✓	✓
Verdunkelung		✓	✓	✓	✓	✓
Bankett Tische 158 x 86 cm		280	30	60	40	140
Cocktail		400	45	80	50	200
Seminar		----	30	48	35	60
Konzert		----	45	80	50	160

GRUNDRISSPLAN OBERGESCHOSS



KAPAZITÄTEN DER SÄLE IM OBERGESCHOSS

OG = 715 m²

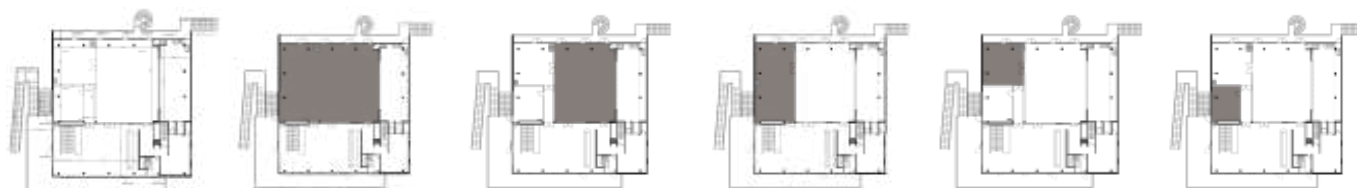
Saal 1 = 414 m²

Saal 2 = 247 m²

Saal 3 = 162 m²

*Saal 4 = 87 m²

*Saal 5 = 53 m²



Säle		Saal & Foyer	Saal 1	Saal 2	Saal 3	Saal 4*	Saal 5*
Höhe in Meter		6.2/4.0	6.2/4.0	6.2	4.0	4.0	4.0
Breite in Meter			17.8	13.7	9.1	9.1	6.6
Länge in Meter			23.3	17.8	17.8	9.5	8
m ²		591	414	247	162	87	53
Tageslicht		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verdunkelung		----	✓	✓	✓	✓	✓
Bankett Tische 158 x 86 cm		500	420	220	130	----	----
Bankett Tische 183 x ø cm		340	290	180	90	----	----
Cocktail		650	500	300	150	----	----
Seminar		----	220	120	80	40	20
Konzert		600	500	250	140	80	40
Mit Laufsteg		----	400	200	----	----	----

* Saal 4 und 5 werden nur als Gruppenräume zu einer Veranstaltung in Saal 2 vermietet

Die Räumlichkeiten verfügen über eine Klimaanlage

Bühne	LW Breite	LW Höhe	Breite Bühnenbild	Höhe Bühnenbild	Breite	Tiefe	Verdunkeln
Bühne Saal 1&2 in Meter	8	4.1	10.4	4.1	16.8	6.9	✓

RAUMMIETE

Mietfläche	Montag - Sonntag ganztags Preise CHF
Gesamtes Untergeschoss / 300 m² (Raum 1-3 & Restaurant)	Umsatzgarantie: 20'000.00
LAGO / 35 m²	Miete: 750.00, Umsatzgarantie: 2'500.00
TIERRA / 64 m²	Miete: 1'500.00, Umsatzgarantie: : 3'500.00
FUEGO / 45 m²	Miete: 750.00, Umsatzgarantie: 2'500.00
Gesamtes Obergeschoss / 715 m² (Saal, Foyer & Terrasse) nur Saal / 414 m ²	2'750.00
Saal 2 / 247 m²	1'750.00
Saal 3 / 162 m²	1'250.00
Saal 4 / 87 m²	Nur als Gruppenräume geeignet
Saal 5 / 53 m²	Nur als Gruppenräume geeignet
Gesamtes Haus / 1150 m²	Auf Anfrage

Saalmiete beinhaltet

Klimaanlage für optimale Temperatur im Saal
Reinigung nach der Veranstaltung
Tischwäsche und Gedecke
Garderobenständer unbedient und unbewacht
(Grossanlässe ausgeschlossen) Saalbeschriftung auf dem Flat Screen beim Eingang WLAN

Umsatzgarantie

Für die Exklusivität des Restaurants erheben wir keine Raummiete, sofern die F&B-Umsatzgarantie (Food- und Getränkeumsatz) erreicht wird. Wird der F&B-Umsatz nicht erreicht, wird die Differenz zwischen effektivem F&B-Umsatz zur F&B-Umsatzgarantie, in Form einer Restaurantmiete in Rechnung gestellt.

Auf- und Abbaukosten pro Tag (OG)

Ganzer Tag Auf- und Abbau	8.00 Uhr – 22.00 Uhr	10'000.00
Halber Tag Aufbau	ab 16.00 Uhr	6'000.00
Halber Tag Abbau	bis 15.00 Uhr	6'000.00

HABEGGER

Unser Partner für Mediale Events im Lake Side

Mediale Erlebniswelten entstehen aus der optimalen Verbindung von Inhalt und Inszenierung. Das bedingt eine passende Dramaturgie, Eventarchitektur, das Eventengineering und die technische Infrastruktur. Wir entwickeln Drehbücher und Visualisierungen, planen Eventbauten, realisieren Multimedia-, Licht- und Audiokonzepte, stellen die gesamte Eventtechnik bereit und sorgen für die einwandfreie Bedienung. Unsere Szenografen sorgen zudem für eine perfekte Umsetzung Ihrer Botschaft über alle Disziplinen hinweg.