

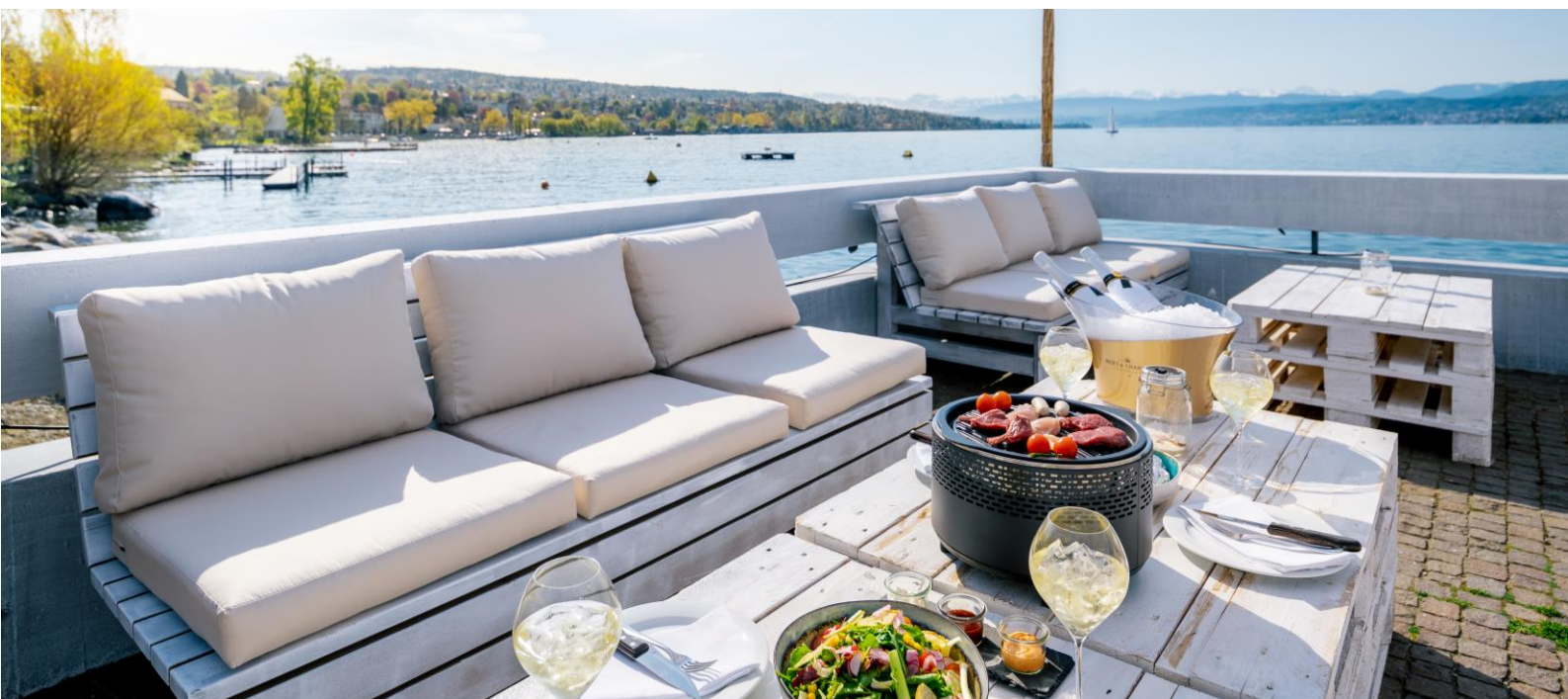


LAKE SIDE

BANKETTDOKUMENTATION

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR LOCATION	1
KNABBEREIEN	2
APERORICHE IM FLYING SERVICE	3
MENÜ-VORSCHLÄGE	4
KAFFEIPAUSEN	6
BBQ-BUFFET ANGEBOT	8
ERDGESCHOSS - RÄUMLICHKEITEN	9
ERDGESCHOSS - KAPAZITÄTEN	10
OBERGESCHOSS - GRUNDRISS	11
OBERGESCHOSS - KAPAZITÄTEN	12
SEETERRASSE - GRUNDRISS	13
MIETPREISE & KONDITIONEN	14
KONDITIONEN ÜBERZEIT AB 24:00 UHR	15
AUF- UND ABBAUKOSTEN PRO TAG (OG)	16
HABEGGER	16



INFORMATIONEN ZUR LOCATION

Telefon	+41 44 385 86 00
E-Mail	bankett@lake-side.ch
Homepage	www.lake-side.ch
Lage	Das Lake Side mit Terrasse, Bar und Konferenzzentrum punktet mit seiner wunderbaren Lage direkt am Zürichsee. Im Sommer geniesst man die warmen Tage auf der grossen Seeterrasse oder in der Lounge.
Verbindung	Tram 2 oder 4 bis Haltestelle Fröhlichstrasse Bus 912 oder 916 bis Haltestelle Chinagarten
Parkmöglichkeiten	Der öffentliche Parkplatz Zürichhorn befindet sich direkt vor dem Lake Side, sowie das Parkhaus Zürichhorn wenige Gehminuten entfernt.
Öffnungszeiten	Montag - Samstag, 11.30 - 23.30 Uhr Sonntag 11.00 - 22.00 Uhr (Brunch bis 14.30 Uhr)



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 Ihre Vorstellungen mitzuteilen. Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein passendes Menu oder Buffetangebot zusammen. Nachfolgend eine Auswahl aus unserem Angebot, welches je nach Saison variiert.

KNABBEREIEN

- Marinierte Oliven	7.5
- Parmesanmöckli	7.5
- Nussmischung	5.5
- Zweifel Chips	6.5
- Edamame mit Salz	10
- Gemischtes Blätterteiggebäck	6

STANDARD APÉRO

- Käseküchlein	5.5
- Spinatküchlein	5.5
- Schinkengipfeli	5.5
- Flammkuchen mit Speck	5.5



APÉRO RICHE IM FLYING SERVICE

KALTE HÄPPCHEN FISCH / FLEISCH / VEGETARISCH

- Uramaki (Rainbow/SpicyTuna) Wasabi Ingwer	5
- Thunfischtataki Avocado Sesam	9
- Lachs Sake Misogurke Wasabicreme	7
- Sushi Teller Lake Side (2 Maki, 1 Uramaki, 1 Nigiri)	12
- Vitello Tonato Kalb Thunfisch Gurke Meerrettich	9
- Rindstatar Pumpernickel gepickeltes Gemüse	8.5
- Focaccia Cherrytomate Mozzarella Balsamicokaviar	7
- Quinoasalat Kräuteröl Granatapfelkerne Spinat	6
- Lattich Parmesandressing Flakes geröstete Brotwürfel	6
- Gazpacho	6

WARME HÄPPCHEN FISCH / FLEISCH / VEGETARISCH

- Crevettenpanko Spicy-Mayo	9
- Lachs Zitronenpfeffer Gurken Dill	9
- Zanderknusperli Tatarsauce	9
- Lake Side Burger	9.5
- Poulet / Gemüse Gyoza mit Yuzu-Soja	5
- Fleischbällchen Mangosalsa	5.5
- Tomatenrisotto mit Rindsfiletwürfel	12.5
- Curry Zitronengrassuppe	6
- Zitronenrisotto Mascarpone	8

SÜSSE HÄPPCHEN

- Mousse au Chocolat Schokoerde Minze	8
- American Cheesecake	7.5
- Brownie Vanille-Sauerrahm	6
- Fruchtsalat Kokosnuss	6
- Mango Panna-Cotta	7.5

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENU BELLERIVE

79

Gartensalat Asia Mungosprossen Honig-Ingwerdressing Gemüse & Sesam ..	19
Gebratene Maispouletbrust Barolojus Grillkartoffel glasiertes Gemüse ...	42
Kaffee-Pannacotta Cantuccini Milchschaum	18

MENU LAKE SIDE

100.5

In Sake marinierte Lachstranche Misogurke Wasabimayonnaise Sakurakresse ...	29.5
Grilliertes Rindsentrecôte Kräuterjus grüner Spargel getrocknete Tomaten Ofenkartoffel ...	52
Mousse au Chocolat Passionsfruchtcouli Birchermüsli Chip Vanilleschnee	19

MENU VEGAN

74

Antipastitatar Ciabatta Rucola Pesto ...	19
Offener Raviolo junger Spinat Tofuwürfel Oliven Tomaten ...	37
Kokos-Himbeertörtchen	18

MENU VEGI

79.5

Burrata Mozzarella Antipastigemüse alter Balsamico Basilikum ...	26.5
Spinatrisotto Würztomate knuspriger Parmesan ...	34
Mousse au Chocolat Passionsfruchtcouli Birchermüsli-Chip Vanilleschnee	19

MENU CELEBRATION

132

Tomate Büffel Mozzarella Focaccia- Crostini Basilikum ...	26.5
Saisonale Gemüsecremesuppe Mandelchip ...	16
Gebratenes Kalbsrückensteak Barolojus Kartoffelgratin mediterranes Gemüse ...	63
Dessertvariation Lake Side	26.5

MÖGLICHE WEITERE VORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Garten Salat Lake Side Hausdressing Gemüse Croutons	17
Rindstatar Toast Süss- Saureres Gemüse	25.5
Thunfischtataki Sesam Misogurke Sakurakresse	29.5

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet Portwein Spinat Tagliatelle Karotte Erbse	68.5
Niedergegarte Kalbsschulter Kartoffelrad Kefenjulienne Waldpilze	44.5
Dorade Safran- Kartoffelcreme Lauch Fenchel Orangen Rosa Pfeffer	48.5
Gebratener Loup de mer Tomaten- Paprikasalsa Kräuterreis mediterranes Gemüse	48.5
Auberginen Involtini Maiscreme Venerereis Spargel in Karottenblatt (Vegan)	34

DESSERTS

Creme Brûlée Tonkabohne	17
Lauwarmer Brownie Sauerrahmglace Cranberrys	16
Tiramisu	18

KAFFEPAUSEN

KAFFEPAUSEN KÖNNEN NACH IHREN WÜNSCHEN INDIVIDUELL GESTALTET WERDEN

BEGRÜSSUNG

12.5

Kaffee | Espresso | Tee

...

Orangensaft

...

Buttergipfel und Laugengipfel

BASIC

11.5

Kaffee | Espresso | Tee

...

Orangensaft

NACHMITTAG

14.5

Kaffee | Espresso | Tee

...

Orangensaft

...

Mini Patisserie

...

Früchtekorb

AUSWAHL AN GETRÄNKEN

Kaffee Crème Espresso (Bohnenkaffee) pro Tasse	5.8
Milchkaffee, pro Tasse	6.8
Latte Macchiato, pro Tasse	8
Cappuccino, pro Tasse	6.9
Tee, pro Tasse	6.9
Passugger / Allegra 50cl	8
Passugger / Allegra 77cl	11
Soft Drinks 20cl / 33cl	8
Orangensaft 100cl	15

AUSWAHL AN BROT UND GEBÄCK

Buttergipfel, Stück	3
Laugen- / Vollkorngipfel, Stück	3.1
Schokoladen-, Früchte-, Nuss-Brötli, Stück	3.5

AUSWAHL AN SÜSSEM GEBÄCK

Mandelgipfel, Stück	5.5
Nussgipfel, Stück	5.5
Muffins gemischt, Stück	4.8
Danish Plunder, Stück	4.8
Mini Patisserie gemischt	4.5
Mini Brownies, Stück	5.5
Donuts gemischt (Schokolade und Vanille), Stück	5.2

AUSWAHL AN GESUNDEN SNACKS

Aufgeschnittene Früchte, pro Person	6.5
Früchtekorb mit ganzen Früchten, pro Person	2.6
Birchermüesli, Portion	5.5
Studentenfutter, Portion	6.5
Getrocknete Früchte, Portion	8.5

BBQ BÜFFET ANGEBOT

BBQ-BÜFFET

79

SALATE

Gemischte Blattsalate | Hausdressing
Angemachte Gemüsesalate
Kartoffelsalat

VOM GRILL

Pouletbrust- und Schweinehohlrückensteak mariniert | Mini Bratwurst | Cervelat
Bürli und Senf | Maiskolben mit gesalzener Butter | Wedges mit Sour Cream | Gemüsespiess

DESSERT

Fruchtsalat | Gebrannte Crème

BBQ-BÜFFET

90

SALATE

Gemischte Blattsalate | Karottensalat
Taboulésalat | Fetasalat | Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Balsamico-, French- und Honig Ingwerdressing

VOM GRILL

Pouletschenkelsteak | Hot Chickenwings | Spare Ribs
Mini Kalbsbratwurst und Cervelat | Crevettenspiess | Gemüsespiess mit Oregano
BBQ Sauce | Peperoni Aioli Sauce | Chili- Limonenmayo | Wegdes mit Sour Cream
Senf und Bürli | Maiskolben mit gesalzener Butter

DESSERT

Fruchtsalat | Glacewagen | Cakes

BBQ-BÜFFET

105

SALATE

Gemischte Blattsalate | leichter Kartoffelsalat | Karottensalat
Taboulésalat | Fetasalat | Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Balsamico-, French- und Honig Ingwerdressing

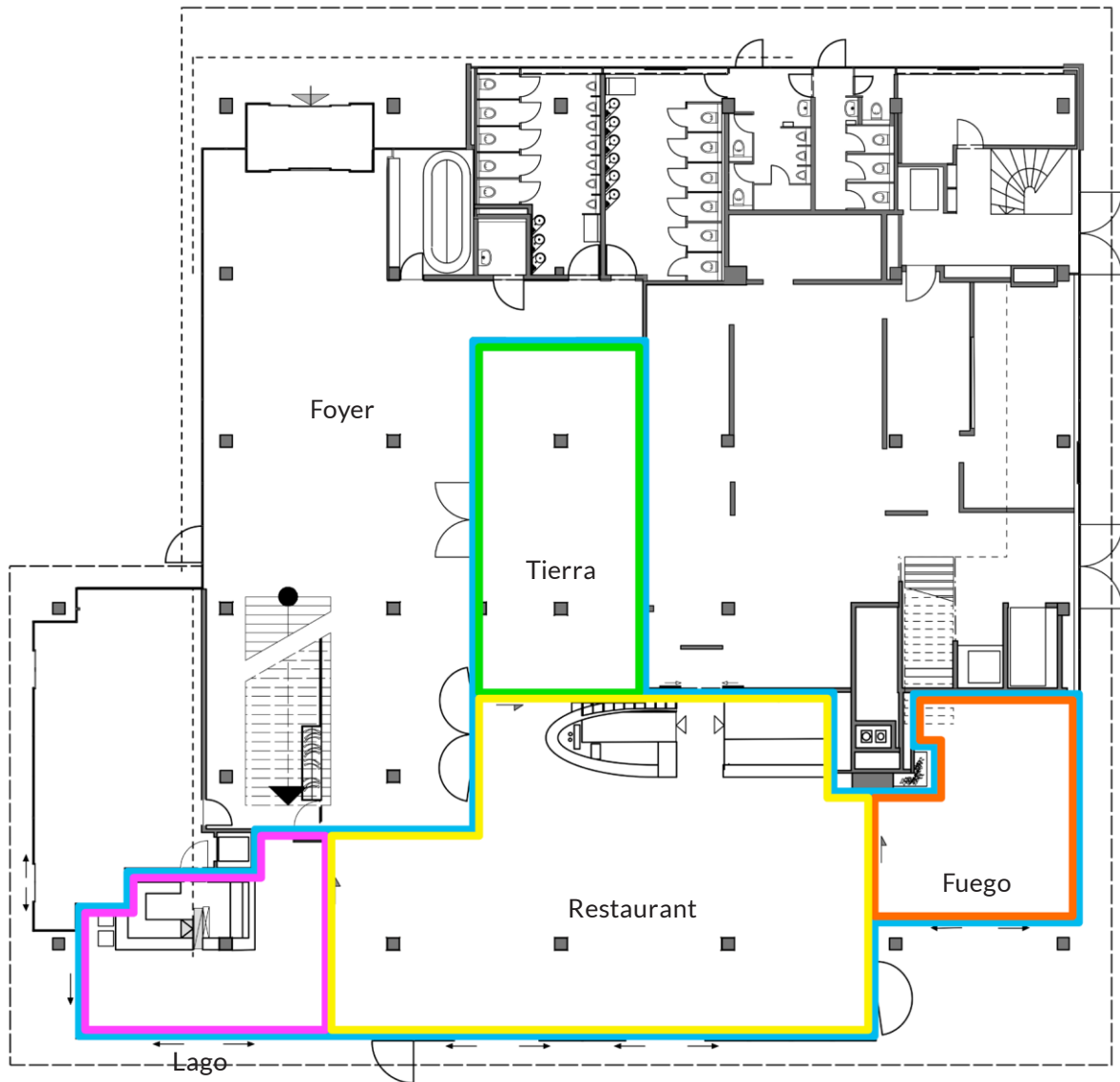
VOM GRILL

Pouletschenkelsteak | Spare Ribs | Rindshuftspiess mariniert |
Mini Kalbswurst und Cervelat | Crevettenspiess | BBQ Sauce | Peperoni Aioli Sauce |
Chili- Limonenmayo | Wegdes mit Sour Cream | Senf und Bürli | Maiskolben mit gesalzener Butter

DESSERT

Panna Cotta | Fruchttartelettes | Früchteplatte | Quarkmousse
Käseplatte serviert mit Trauben, Birnen, knackigen Baumüssen und Knusperbrot

ERDGESCHOSS - RÄUMLICHKEITEN



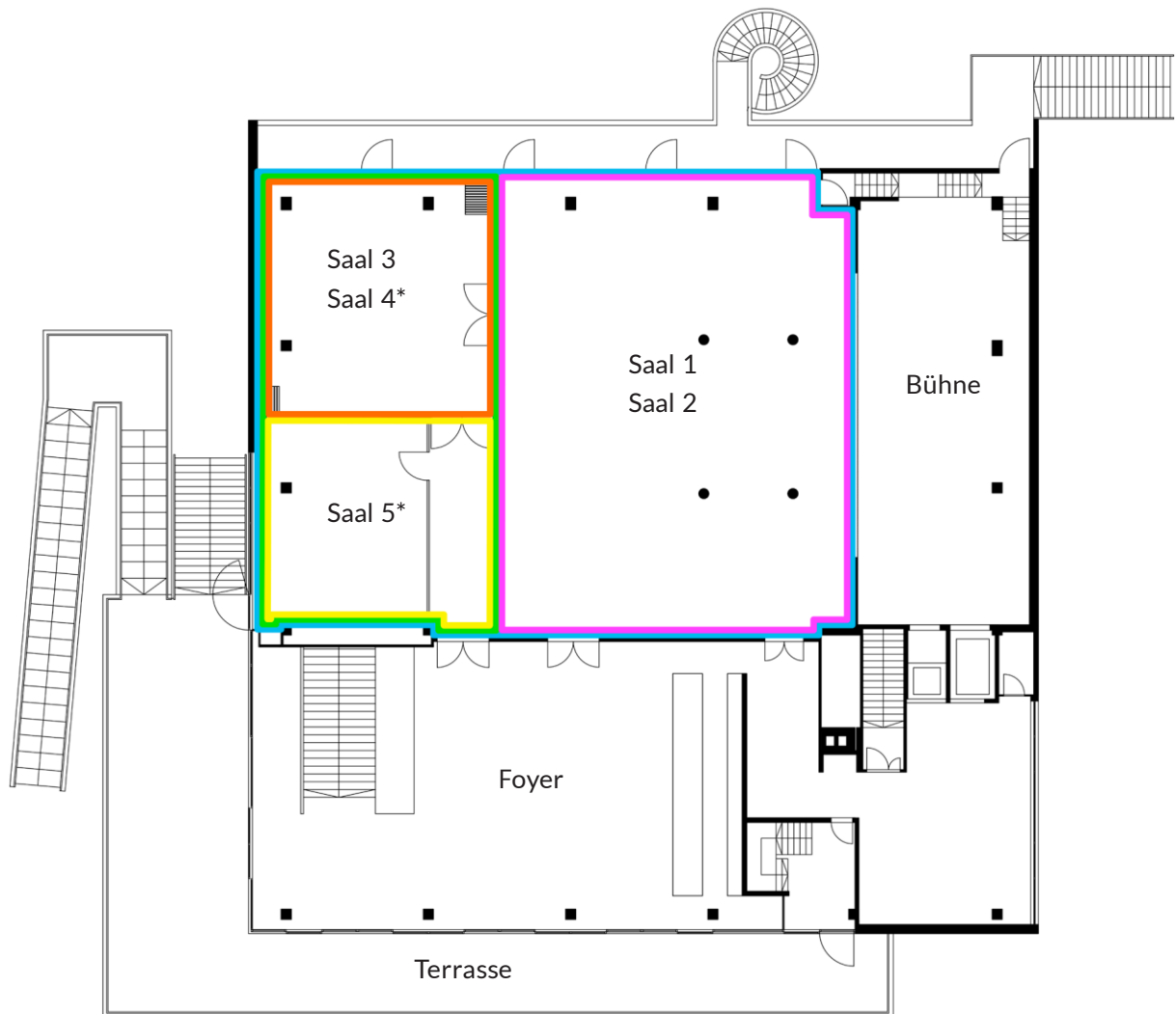
ERDGESCHOSS - KAPAZITÄTENFläche Total: 300 m²

Einheit	Gesamt	Lago	Tierra	Fuego	Restaurant
Höhe m	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87
Breite m	-	6.90	5.60	6.80	8.70
Länge m	-	8.90	11.90	7.70	18.00
Fläche m ²	300.00	35.00	64.00	45.00	153.00
Tageslicht	ja	ja	nein	ja	ja
Verdunkelung	ja	ja	ja	ja	nein
Bankettische 158x86 cm Ahl Personen	200	20	40	40	120
Cocktail Anzahl Personen	300	35	60	40	150
Seminar Anzahl Personen	-	-	30	25	60
Konzert Anzahl Personen	-	-	40	40	100

ANNEX ERWEITERUNG

Erweiterung der Kapazität im Erdgeschoss ist möglich durch einen Annex-Anbau. Dies erhöht die Gesamtkapazität auf bis 1800 Gäste. Die Erweiterung wird von einem externen Zulieferer organisiert. Preis auf Anfrage.

OBERGESCHOSS - GRUNDRISS



OBERGESCHOSS - KAPAZITÄTEN

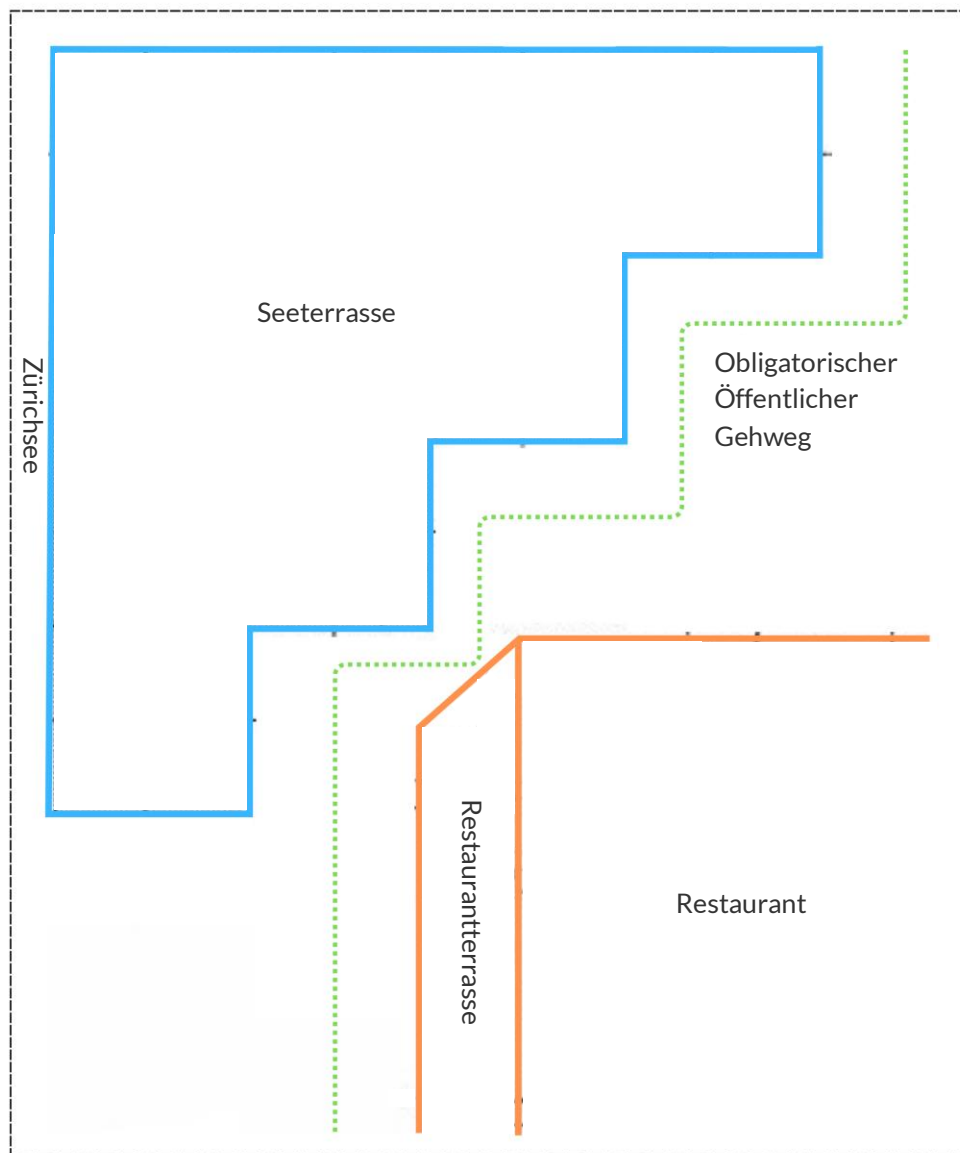
Fläche Total: 715 m²

Einheit	Gesamt	Saal 1	Saal 2	Saal 3	Saal 4*	Saal 5*
Höhe m	6.2 / 4.0	6.2 / 4.0	6.20	4.00	4.00	4.00
Breite m	-	17.80	13.70	9.10	9.10	6.60
Länge m	-	23.30	17.80	17.80	9.50	8.00
Fläche m ²	591.00	414.00	247.00	162.00	87.00	53.00
Tageslicht	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Verdunkelung	nein	ja	ja	ja	ja	ja
Bankettische 158x86 cm Anzahl Personen	500	420	220	130	-	-
Runde Tische ø180 cm Anzahl Personen	340	290	180	180	-	-
Cocktail Anzahl Personen	650	500	300	150	-	-
Seminar Anzahl Personen	-	220	120	80	40	20
Konzert Anzahl Personen	600	500	250	140	80	40
Mit Laufsteg Anzahl Personen	-	400	200	-	-	-

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

Bühne	Breite	Höhe	Bild B	Bild H	Breite	Tiefe
Bühne Saal 1 & 2 m	8.00	4.20	10.40	4.10	16.80	6.90

SEETERRASSE - GRUNDRISS



MIETPREISE & KONDITIONEN

Mietfläche	Montag - Sonntag, ganztags Preise CHF
Gesamtes Untergeschoss / 300 m ² Raum 1-3 & Restaurant	Miete: 1'500.00, Umsatzgarantie: 20'000.00
Seeterasse / 450m ²	Miete: 1'500.00 / Umsatzgarantie: 10'000.00
Lago / 35 m ²	Miete: 790.00, Umsatzgarantie: 1'500.00
Tierra / 64 m ²	Miete: 1'580.00, Umsatzgarantie: 3'500.00
Fuego / 45 m ²	Miete: 790.00, Umsatzgarantie: 2'500.00
Gesamtes Obergeschoss / 715 m ² (Saal, Foyer & Terrasse) nur Saal / 414 m ²	Miete: 3'355.00
Saal 2 / 247 m ²	Miete: 2'050.00
Saal 3 / 162 m ²	Miete: 1'850.00
Saal 4 / 87 m ²	Nur als Gruppenräume geeignet
Saal 5 / 53 m ²	Nur als Gruppenräume geeignet
Gesamtes Haus / 1150 m ²	Auf Anfrage

IN DER SAALMIETE ENTHALTEN

- Seewasserkühlung für optimale Temperatur im Saal
- Tischwäsche und Gedecke, Garderobenständer unbedient und unbewacht (Grossanlässe ausgeschlossen).
- WLAN und Saalbeschriftung auf dem Flatscreen beim Eingang
- Reinigung nach der Veranstaltung

KONDITIONEN ÜBERZEIT AB 24:00 UHR

Pauschalbetrag Überzeitbewilligung	265.00 pro Anlass
Chef de Service	79.00 pro Person/Stunde
Raumbetreuer	149.00 pro Person/Stunde
Servicemitarbeiter	48.00 pro Person/Stunde
Officemitarbeiter	48.00 pro Person/Stunde
Barmitarbeiter	58.00 pro Person/Stunde
Garderobenmitarbeiter	48.00 pro Person/Stunde
Reisespesen für Mitarbeiter	48.00 pro Person

ÜBERZEIT

- Für eine Veranstaltung nach 24:00 Uhr werden zusätzlich Kosten wie z.B. Servicemitarbeiter, Überzeitbewilligung und Taxikosten für Mitarbeiter in Rechnung gestellt.
- Es wird ca. 1 Stunde pro Mitarbeiter zusätzlich für die gesamte Reinigung und Abbau des Saales in Rechnung gestellt.
- Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass die Verlängerung so lange dauert, bis die letzten Gäste das Haus verlassen haben und die Räumlichkeiten gesäubert sind.

AUF- UND ABBAUKOSTEN PRO TAG (OG)

Einheit	Zeit	Preise CHF
Ganzer Tag Auf- und Abbau	8h - 22h	15'800.00
Halber Tag Aufbau	ab 16h	7'500.00
Halber Tag Abbau	bis 15h	7'500.00

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, 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.

