



LAKE SIDE

BANKETTDOKUMENTATION

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR LOCATION	1
KNABBEREIEIEN	2
APÉRO RICHE IM FLYING SERVICE	3
MENÜ VORSCHLÄGE	5
MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	6
BBQ ANGEBOT	9
MITTERNACHTSSNACK	10
ERDGESCHOSS GRUNDRISS	11
ERDGESCHOSS KAPAZITÄTEN	12
OBERGESCHOSS GRUNDRISS	13
OBERGESCHOSS KAPAZITÄTEN	14
SEETERRASSE GRUNDRISS	15
MIETPREISE UND KUNDENKONDITIONEN	16
KUNDENKONDITIONEN AB 00:00	17
AUF- UND ABBAUKOSTEN	18



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 11 oder 15 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 Menüs 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 Menü oder Buffetangebot zusammen. Nachfolgend eine Auswahl aus unserem Angebot, welches je nach Saison variiert.

KNABBEREIEN

Chips – Salz Paprika✓	6
Nussmischung	6
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	6
Edelkastanien vom Marroni-Ofen (von Oktober bis Januar)✓	6
Gebrochener Grana Padano DOP	7
Marinierte Mammut-Oliven mit Mandeln✓	7
Gefüllte Cornets Frischkäse-Mousse Rauchlachstatar im Glas	7
Nachos Guacamole✓	7



APÉRO RICHE IM FLYING SERVICE

KALTE HÄPPCHEN FLEISCH

Rindstatar gepickeltes Gemüse	7.5
Vitello Tonnato Gurke Kapern-Popcorn	9

KALTE HÄPPCHEN FISCH

Gefüllte Cornets Frischkäse-Mousse Rauchlachstatar	6
Blinis Rauchlachs Beari Caviar von Prunier	16
Baby Lattich Parmesan-Dressing Sardinen Panko-Crunch	6.5
Rauchlachstatar Magenquark gepickeltes Gemüse	6.5

KALTE HÄPPCHEN VEGAN | VEGETARISCH

Brokkolisalat Apfel Peperoni Pinienkernen ✓	6
Quinoasalat Tricolore Granatapfelkernen Cashewnüsse ✓	5.5
Marrokanischer Couscous-Salat Datteln Gemüse ✓	4.5
Gazpacho Andaluz ✓	5
Randensalat Fetakäse Nüsse	5
Stracciatella di Burrata Ananastomaten Olivenerde	6.5
Focaccia Frischkäse Antipasti	6.5
Canapé Pilze Feige	6

SUSHI

Swiss Fusion Uramaki Rindstatar Avocado	6.5
Crazy Tuna Uramaki Thunfischstatar Avocado	6.5
Nigiri von Kagoshima Wagyu A5 Beari Caviar von Punier	24
Rainbow Roll Lachs Avocado Frischkäse	5.5
Spicy Tuna Uramaki eingelegter Ingwer Wasabi	6
Dragon Roll Thunfisch Lachs Schneekrabbe Avocado	6.5

WARME HÄPPCHEN FLEISCH

Schinkengipfeli	5.5
Praline von der Rindskopfbacke Trüffelcreme	9.5
Schweizer Rindfleischbällchen Mango-Salsa	7
Mini-Burger Smoked Brisket BBQ-Sauce Lattich	9.5
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" Kartoffelstock	10.5

WARME HÄPPCHEN FISCH

Egli Knusperli Tartarsauce	8.5
Gebratene Riesenkrevetten Salsa Brava	8
Black Tiger Riesenkrevetten 8/12 Aglio e olio	8
Gebackenes Malakoff Traubengel	7.5

WARME HÄPPCHEN VEGAN | VEGETARISCH

Käseküchlein	6.5
Spinatküchlein	6.5
Frühlingsrolle Süss-Sauer Sauce	6.5
Safran-Risotto getrocknete Tomaten Waldpilze	8
Safran-Arancini Tomaten-Nuss-Creme	6.5
Koreanische Kimchi Mandu Gemüse ✓	7
Koreanische Mandu Gemüse Sesam ✓	7
Dal Makhani Cashewnüsse Koriander ✓	7
Kürbis-Ingwer-Schaumsüppchen ✓	6
Zürcher Weisswein-Schaumsüppchen	6

SÜSSE HÄPPCHEN

Mousse au Chocolat Schokoladenerde Passionsfrucht	7.5
American Cheesecake Himbeeren	6
Saisonaler Fruchtsalat Kokosnuss ✓	6
Black Forrest Kirschen Schokolade	7.5
Schokoladen Brownie Vanille-Sauerrahm	6.5

MENÜ VORSCHLÄGE

3-GANG MENÜ WINTER

97

Nüsslisalat Preiselbeer-Dressing gehacktes Ei Speck Croûtons	18
...	
Rinderfilet im Ganzen Trüffeljus Kartoffelgratin Spinat Hokkaido Kürbis	61
...	
Schokoladen Brownie Joghurt Glacé Heidelbeerragout	18

3-GANG MENÜ FRÜHLING

84

Castle Franco & Chicorée Orangendressing Cranberry Cashewnüsse	18
...	
Rosa grilliertes Rindsentrecôte Café de Paris Blattspinat Karotte Pommes Dauphine	49
...	
American Cheesecake Himbeerragout Knusper	17

3-GANG MENÜ SOMMER

80.5

Burratina Antipasti-Gemüse Tomate Balsamico	23
...	
Maispouardenbrust- "Suprémé" Portweinjus Pommes Macaire saisonales Gemüse-Bouquet	41
...	
Kokos Panna Cotta Himbeerragout	16.5




3-GANG MENÜ HERBST

85



Kuratli Rauchlachstatar Magenquark Kräuter Gemüse-Pickles Senf-Caviar	21
...	
Rindsbrasato Portweinjus Kartoffelstock Ofengemüse klassische Garnitur	46
...	
Ganache Montée Mürbteig Whisky-Zwetschgen	18

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Lake Side Salat auf Anfrage 	16
Bunter Blattsalat Hausdressing Garnitur Croûtons	
Garten Asia Salat	18
Honig-Ingwerdressing Gemüse Sesam Mungosprossen	
Nüsslisalat	18
Preiselbeer-Dressing gehacktes Ei Speck Croûtons	
Castele Franco & Chicorée 	18
Orangendressing Preiselbeeren Cashewnüsse	
Grüner Spargelsalat 	21
Erdbeeren karamellisierte Nüsse	
Burratina	24
Antipasti-Gemüse Tomaten Balsamico	
Vitello Tonnato	25
Kalbfleisch Thunfischsauce eingelegte Tropea-Zwiebel Kapern-Popcorn	
Kuratli Rauchlachstatar	21
Magerquark Kräuter gepickeltes Gemüse Senf-Caviar	
Sushi Variation	26
Uramaki Hosomaki Nigiri	

SUPPEN

Rinds Consommé	16
Kräuter-Flädli Gemüse-Julienne Schnittlauch	
Zürcher Weisswein-Schaumsuppe	16
Blätterteig Flûtes mit Sbrinz Käse	
Gazpacho Andaluz 	16
Basilikum Öl Borretsch-Kresse	
Kürbiscremesuppe 	15
Geröstete Kerne Kernöl	

HAUPTGÄNGE



FLEISCH

Rindsfilet am Stück gebraten Trüffeljus Kartoffelgratin Blattspinat Hokkaido-Kürbis	61
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte Café de Paris Pommes Dauphine Blattspinat Rüeblì	49
Maispouardenbrust-Supremé Portweinjus Pommes Macaire saisonales Gemüse-Boquet	41
Rindsbrasato Portweinjus Kartoffelstock Ofengemüse klassische Garnitur	46
Kalbssteak Kräuterjus Bratkartoffeln Grillgemüse	56

FISCH

Sautiertes Zanderfilet Escabeche-Gemüse Safran Salzkartoffel Kerbel	41
Gebratenes Wolfsbarschfilet Zitronen-Velouté Estragon Kartoffelstampf Zucchini	39
Risotto del Mare (bis max. 50 Portionen) Black Tiger-Crevetten Muscheln Salicon	47
Gebratenes Doradenfilet Mango-Kichererbsen-Salat Granatapfel Hummus	38

VEGAN | VEGETARISCH

Safran Risotto Sautierte Waldpilze getrocknete Tomaten Parmesan-Chips	37
Weisser Spargel Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Brunnenkresse	41
Casarecce  Eierschwämmli vegane Rahmsauce Tomaten frische Kräuter	37
Dal Makhani  Indisches Bohnen Dal Jasminreis Cashewnüsse Koriander	34

DESSERTS

American Cheesecake Himbeerragout Knusper	17
Schokoladen Brownie Joghurt Glacé Heidelbeerragout	18
Kokos Panna Cotta auf Anfrage  Himbeerragout salziges Schokoladen-Crumble	16.5
Ganache Montée Mürbteig Whisky-Zwetschgen	18
Mousse au Chocolat Mango-Passionsfrucht Coulis Schokoladenerde	18
Exotischer Fruchtsalat  Saisonales Sorbet Kokosnuss	18

BBQ-ANGEBOT

74

SALAT BUFFET

- Saisonale Blattsalate
- Dressing | Condiments
- Melonensalat mit Fetakäse
- Tomaten Mozzarella
- Antipasti-Gemüse ✓
- Marrokanischer Couscous-Salat ✓
- Datteln | Gemüse
- Gurkensalat
- Joghurt | Dill
- Verschiedene Brotauswahl

GRILL LIVE STATION

- Pouletoberschenkelsteak- und Schweinehohlrückensteak mariniert
- Bratwurst | Cervelat | BBQ Sauce
- Bürli und Senf | Maiskolben Ribs mit gesalzener Butter
- Bratkartoffeln mit Sour Cream | Grillgemüse

DESSERT BUFFET

- Fruchtsalat | gebrannte Crème

DARF ES EIN UPGRADE SEIN?

SALAT BUFFET

- Kartoffel-Gurken Salat + 4
- Oktopus Salat + 9

GRILL LIVE-STATION

- Buffalo Chicken Wings + 5
- Riesen Crevetten Aioli + 6
- Spare Ribs + 6
- Entrecôte Doubl + 11
- Vegane BBQ Yakitori Spiesse ✓ + 4

DESSERT BUFFET

- Panna Cotta + 4
- Cakes + 3
- Glacéwagen + 4
- Käseplatte serviert mit Trauben | Birnen | knackigen Baumnüssen | Feigensenf + 7
- Früchteplatte + 4
- Quarkmousse + 2

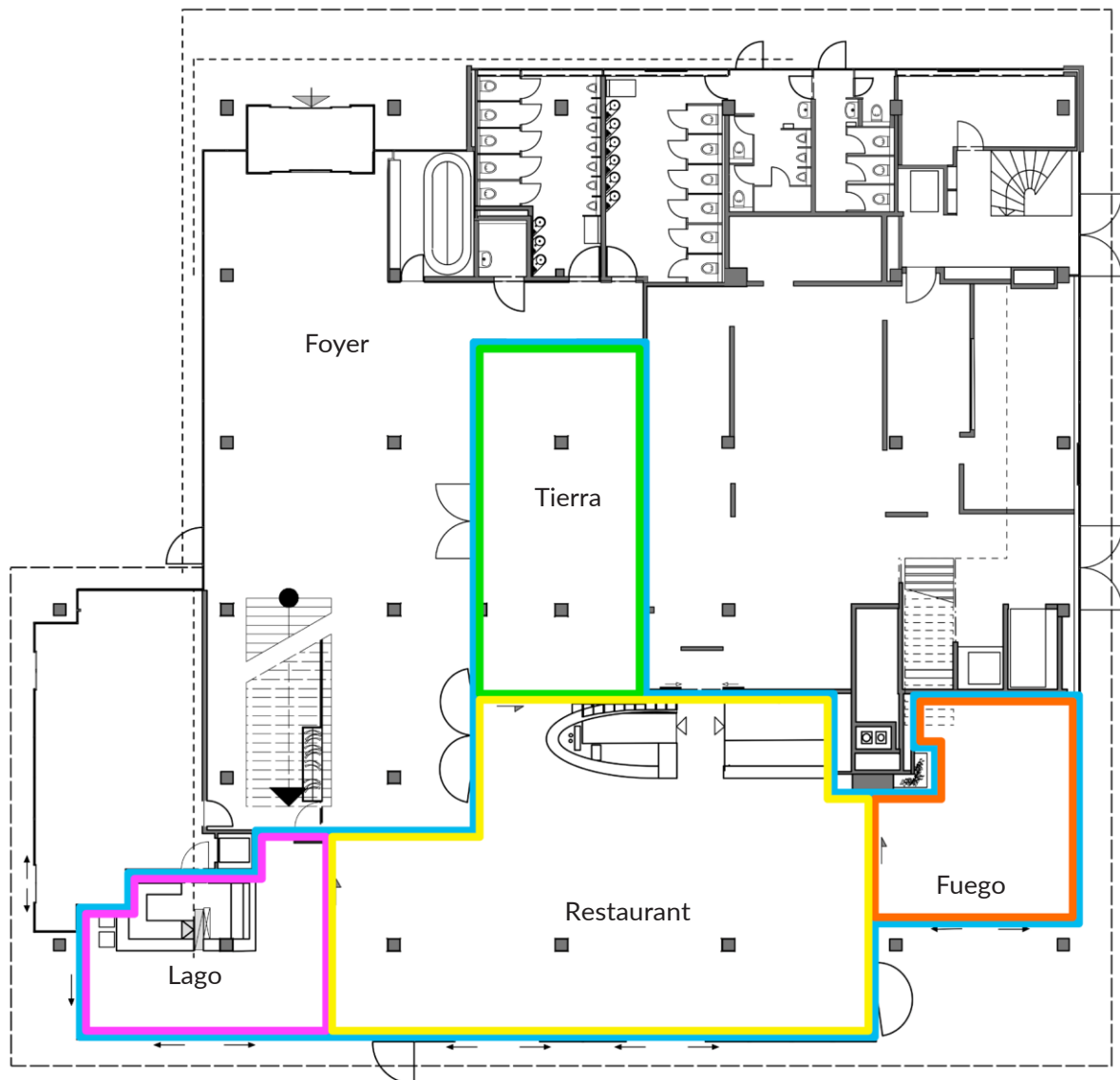
MITTERNACHTSSNACK

Mini Burger*	11.5
Schweizer Rindfleisch BBQ Sauce Tomate Lattich	
Weisswurst und Brezel	8.5
mit Senf	
Pizza Margherita*	8
Wienerli mit Senf	8.5
Buchmann Bürli	
Käseplatte	14
Früchte und Nüsse	
Dänische Hot Dog Station*	14
Sauerkraut Sesam Röstzwiebel	
Aufschnitt-Plättli	18
Fleisch- und Käse Spezialitäten	

KOSTEN FÜR DAS KÜCHENPERSONAL

*Die angebotenen Snacks werden frisch für Ihre Veranstaltung zubereitet. Für die Zubereitung, den Service und Nachbereitung wird zusätzlich das Küchenpersonal verrechnet. Unsere Kochdienstleistungen werden mit CHF 58 pro Stunde verrechnet. Die Anzahl Köche sowie die benötigte Stundenanzahl hängen von der Grösse des Anlasses und der Gästezahl ab.

ERDGESCHOSS – GRUNDRISS



ERDGESCHOSS - KAPAZITÄTEN

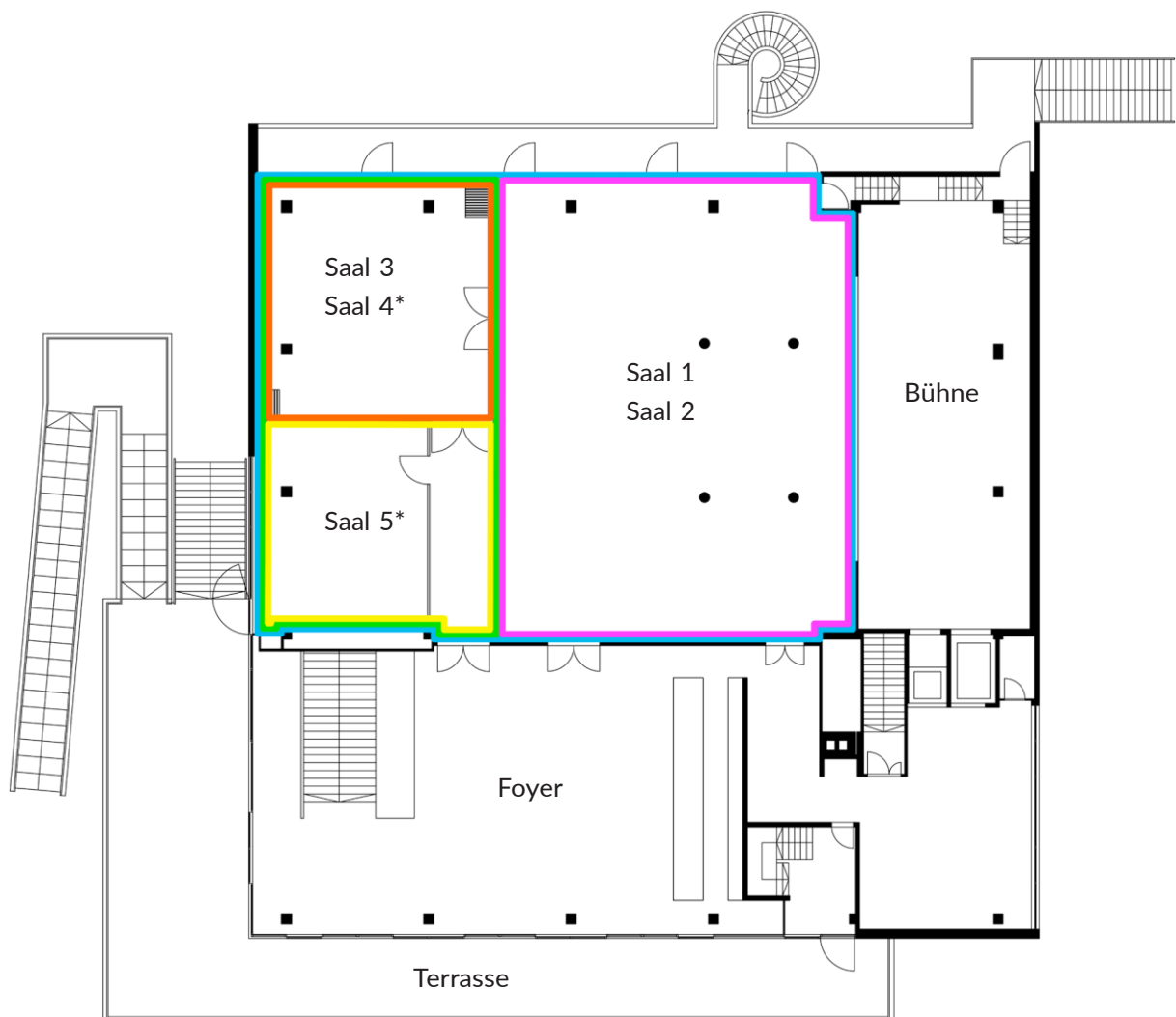
Fläche Total: 300 m2

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 m2	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 Anzahl Personen	200	20	40	40	120
Cocktail Anzahl Personen	300	30	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

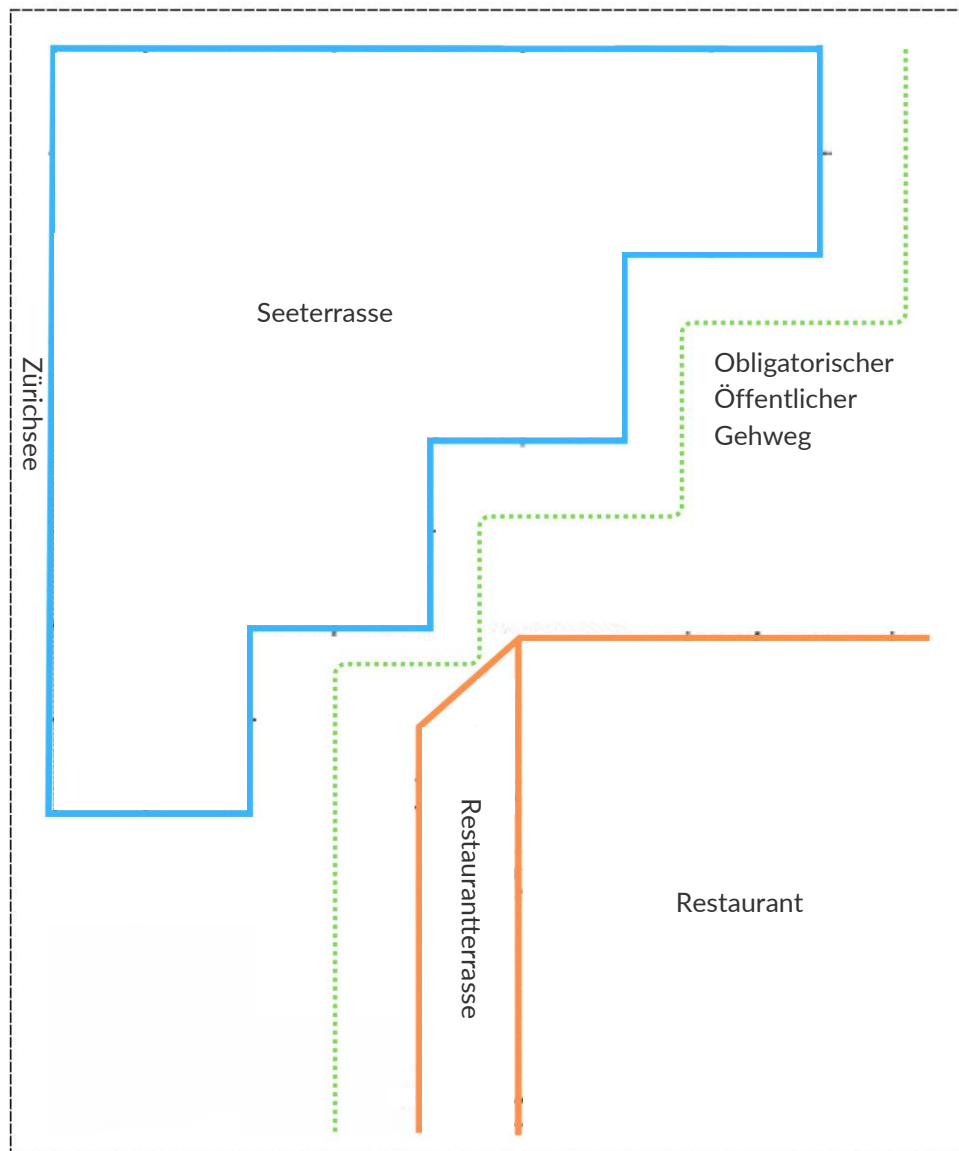
Fläche Total: 715 m2

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 m2	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 ø 180 cm Anzahl Personen	340	290	180	110	-	-
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 m2 Raum 1-3 & Restaurant	Miete: 1'500.00 / Umsatzgarantie: 20'000.00
Seeterrasse / 450m2	Miete: 1'500.00 / Umsatzgarantie: 10'000.00
Lago / 35 m2	Miete: 790.00 / Umsatzgarantie: 1'500.00
Tierra / 64 m2	Miete: 790.00 / Umsatzgarantie: 2'500.00
Fuego / 45 m2	Miete: 790.00 / Umsatzgarantie: 2'500.00
Gesamtes Obergeschoss / 715 m2 (Saal, Foyer & Terrasse) nur Saal / 414 m2	Miete: 3'355.00 / Umsatzgarantie auf Anfrage
Saal 2 / 247 m2	Miete: 2'050.00
Saal 3 / 162 m2	Miete: 1'850.00
Saal 4 / 87 m2	Nur als Gruppenräume geeignet
Saal 5 / 53 m2	Nur als Gruppenräume geeignet
Gesamtes Haus / 1150 m2	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 AM VORTAG/FOLGETAG

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.

