



LAKE SIDE

BANKETTDOKUMENTATION

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR LOCATION	1
KNABBEREIEN	2
APÉRO RICHE IM FLYING SERVICE	3
MENÜVORSCHLÄGE	5
MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	6
BBQ-ANGEBOT	9
MITTERNACHTSSNACK	10
GRUNDRISS ERDGESCHOSS	11
KAPAZITÄTEN ERDGESCHOSS	12
GRUNDRISS OBERGESCHOSS	13
KAPAZITÄTEN OBERGESCHOSS	14
GRUNDRISS SEETERRASSE	15
MIETPREISE UND KONDITIONEN	16
KONDITIONEN ÜBERZEIT AB MITTERNACHT	17
AUF- UND ABBAUKOSTEN AM VORTAG/FOLGETAG (OBERGESCHOSS)	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.
ÖV-Verbindung	Tram 11 oder 15 bis Haltestelle Fröhlichstrasse Bus 912 oder 916 bis Haltestelle Chinagarten
Parkmöglichkeiten	Direkt vor dem Lake Side befindet sich der öffentliche Parkplatz Zürichhorn. Das Parkhaus Zürichhorn liegt nur 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 ✓ SAISONAL	6
Gebrochener Grana Padano DOP	7
Marinierte Mammutoliven mit Mandeln ✓	7
Nachos Guacamole ✓	7



APÉRO RICHE IM FLYING SERVICE

Die Mindestbestellmenge pro Häppchen beträgt 20 Stück.

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 Baeri Kaviar von Prunier	16
Baby Lattich Parmesan-Dressing Sardinen Panko-Crunch	6.5
Rauchlachstatar Magerquark Gepickeltes Gemüse	6.5

KALTE HÄPPCHEN VEGETARISCH | VEGAN ✓

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

SUSHI

Swiss Fusion Uramaki Rindstatar Avocado	6.5
Crazy Tuna Uramaki Thunfischstatar Avocado	6.5
Nigiri von Kagoshima Wagyu A5 Baeri Kaviar von Prunier	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 Riesencrevetten Salsa Brava	8
Black Tiger Riesencrevetten 8/12 Aglio e Olio	8

WARME HÄPPCHEN VEGETARISCH | VEGAN

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  SAISONAL	6
Zürcher Weisswein-Schaumsüppchen	6
Gebackenes Malakoff Traubengel	7.5

SÜSSE HÄPPCHEN

Mousse au Chocolat Schokoladenerde Passionsfrucht	7.5
American Cheesecake Himbeeren	6
Saisonaler Fruchtsalat Kokosnuss 	6
Black Forest Cake Kirschen Schokolade	7.5
Schokoladen-Brownie Vanille-Sauerrahm	6.5
Lemon Tarte Meringue	5.5

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ WINTER

4-Gang-Menü	99
3-Gang-Menü mit Salat oder Suppe	84

Nüsslisalat | Preiselbeer-Dressing | Gehacktes Ei | Speck | Croûtons SAISONAL

Rindsconsommé | Kräuter-Flädli | Gemüse-Julienne | Schnittlauch

Rinderfilet im Ganzen | Trüffeljus | Kartoffelgratin | Spinat | Hokkaido-Kürbis

Schokoladen-Brownie | Joghurtglacé | Heidelbeerragout

MENÜ FRÜHLING

4-Gang-Menü	91
3-Gang-Menü mit Salat oder Suppe	78

Castelfranco & Chicorée | Orangendressing | Cranberry | Cashewnüsse  SAISONAL

Zürcher Weisswein-Schaumsuppe | Blätterteig-Flûtes mit Sbrinz

Rosa gegrilltes Rindsentrecôte | Café de Paris | Blattspinat | Karotte | Pommes Lyonnaise

American Cheesecake | Himbeerragout | Knusper

MENÜ SOMMER

4-Gang-Menü	91
3-Gang-Menü mit Salat oder Suppe	78

Burratina | Antipasti-Gemüse | Tomate | Balsamico

Gazpacho Andaluz | Basilikumöl | Borretsch-Kresse 

Maispoulardenbrust Supreme | Portweinjus | Pommes Macaire | Saisonales Gemüsebouquet

Kokos-Panna-Cotta | Himbeerragout

MENÜ HERBST

4-Gang-Menü	91
3-Gang-Menü mit Salat oder Suppe	78

Kuratli Rauchlachstatar | Magerquark | Kräuter | Gemüse-Pickles | Senf-Kaviar

Kürbiscremesuppe | Geröstete Kerne | Kernöl  SAISONAL

Rindsbrasato | Portweinjus | Kartoffelstock | Ofengemüse | Klassische Garnitur

Schokoladencreme | Birne | Vanilleglacé | Karamellisierte Nüsse

MENÜS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Lake Side-Salat - auf Anfrage vegan  Bunter Blattsalat Hausdressing Garnitur Croûtons	16
Garten Asia Salat Honig-Ingwer-Dressing Gemüse Sesam Mungosprossen	18
Nüsslisalat SAISONAL Preiselbeer-Dressing Gehacktes Ei Speck Croûtons	18
Castelfranco & Chicorée  SAISONAL Orangendressing Preiselbeeren Cashewnüsse	18
Grüner Spargelsalat  SAISONAL Erdbeeren Karamellisierte Nüsse	21
Burratina Antipasti-Gemüse Tomaten Balsamico	24
Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfischsauce Eingelegte Tropea-Zwiebel Kapern-Popcorn	25
Kuratli Rauchlachstatar Magerquark Kräuter Gepickeltes Gemüse Senf-Kaviar	21
Sushi Variation Uramaki Hosomaki Nigiri	26

SUPPEN

Rindsconsommé Kräuter-Flädli Gemüse-Julienne Schnittlauch	16
Zürcher Weisswein-Schaumsuppe Blätterteig-Flûtes mit Sbrinz	16
Gazpacho Andaluz  Basilikumöl Borretsch-Kresse	16
Kürbiscremesuppe  SAISONAL Geröstete Kerne Kernöl	15

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rindsfilet am Stück gebraten Trüffeljus Kartoffelgratin Blattspinat Hokkaido-Kürbis	61
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte Café de Paris Pommes Lyonnaise Blattspinat Karotte	49
Maispoulardenbrust Supreme Portweinjus Pommes Macaire Saisonales Gemüsebouquet	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 Salicorn	47
Gebratenes Doradenfilet Mango-Kichererbsen-Salat Granatapfel Hummus	38

VEGETARISCH | VEGAN

Safran-Risotto Sautierte Waldpilze Getrocknete Tomaten Parmesan-Chips	37
Weisser Spargel SAISONAL 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 Joghurtglacé Heidelbeerragout	18
Kokos-Panna-Cotta - auf Anfrage vegan ✓ Himbeerragout	16.5
Schokoladencreme Birne Vanilleglacé Karamellisierte Nüsse	18
Mousse au Chocolat Mango-Passionsfrucht-Coulis Schokoladenerde	18
Exotischer Fruchtsalat ✓ Saisonales Sorbet Kokosnuss	18

BBQ-ANGEBOT

Ab 50 Personen buchbar.

74

SALATBUFFET

Saisonale Blattsalate | Dressing | Condiments
 Melonensalat mit Fetakäse
 Tomaten-Mozzarella
 Antipasti-Gemüse ✓
 Marokkanischer 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

DESSERTBUFFET

Fruchtsalat | Gebrannte Crème

DARF ES EIN UPGRADE SEIN?

SALATBUFFET

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

GRILL LIVE-STATION

Buffalo Chicken Wings	+ 5
Riesengrillcrevetten Aioli	+ 6
Spare Ribs	+ 6
Entrecôte Double	+ 11
Vegane BBQ-Yakitori-Spiesse ✓	+ 4

DESSERTBUFFET

Panna Cotta	+ 4
Cakes	+ 3
Glacéwagen	+ 4
Käseplatte serviert mit Trauben Birnen Knackige Baumnüsse Feigensenf	+ 7
Früchteplatte	+ 4
Quarkmousse	+ 2

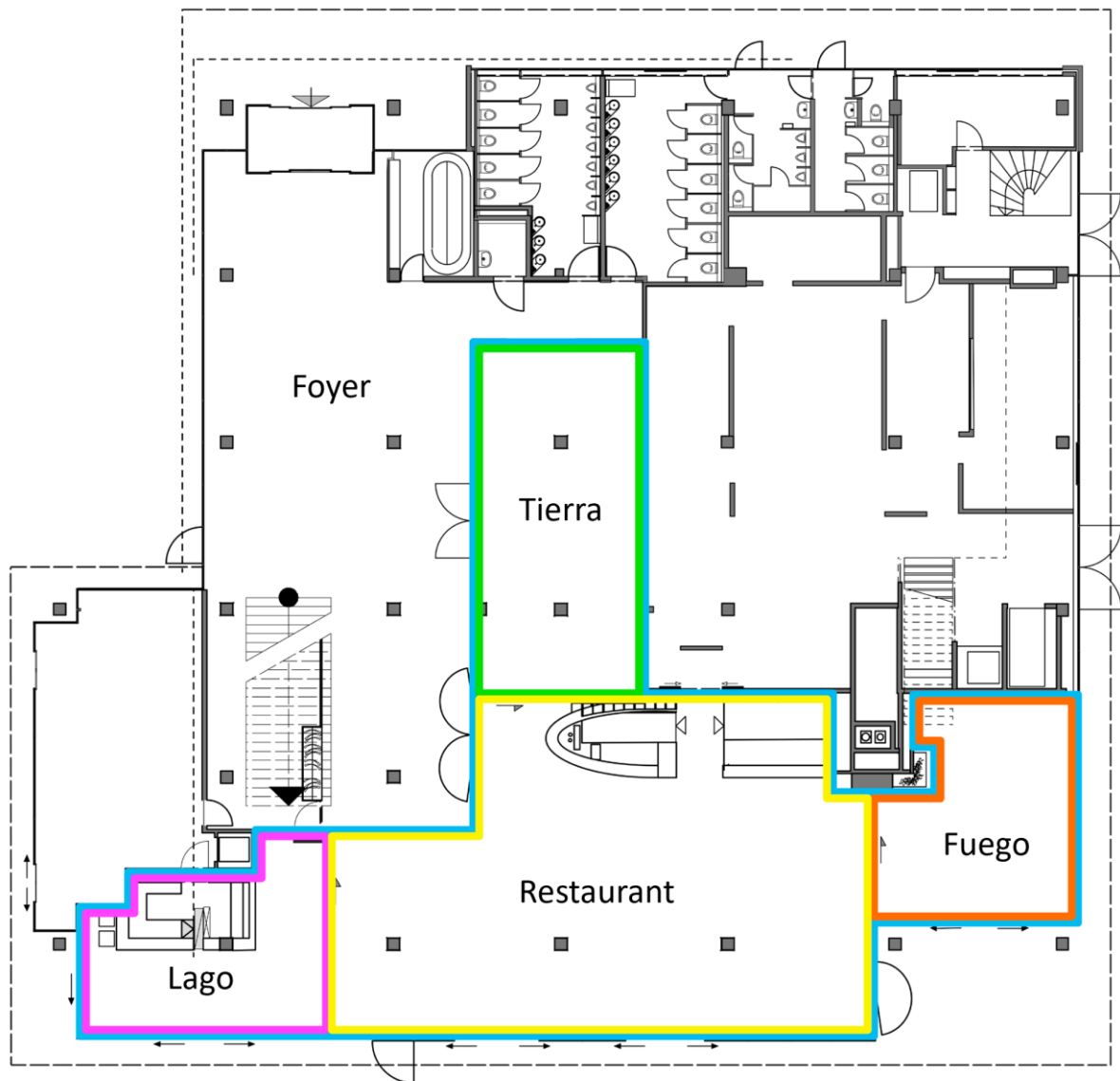
MITTERNACHTSSNACK

Mini-Burger* Schweizer Rindfleisch BBQ-Sauce Tomate Lattich	11.5
Weisswurst und Brezel mit Senf	8.5
Pizza Margherita*	8
Pizza Prosciutto e Funghi*	9.5
Wienerli mit Senf Buchmann Bürli	8.5
Käseplatte Früchte und Nüsse	14
Dänische Hot-Dog-Station Sauerkraut Sesam Röstzwiebel	14
Aufschnittplättli Fleisch- und Käsespezialitäten	18

KOSTEN FÜR DAS KÜCHENPERSONAL

*Die angebotenen Snacks werden à la minute 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.

GRUNDRISS ERDGESCHOSS



KAPAZITÄTEN ERDGESCHOSS

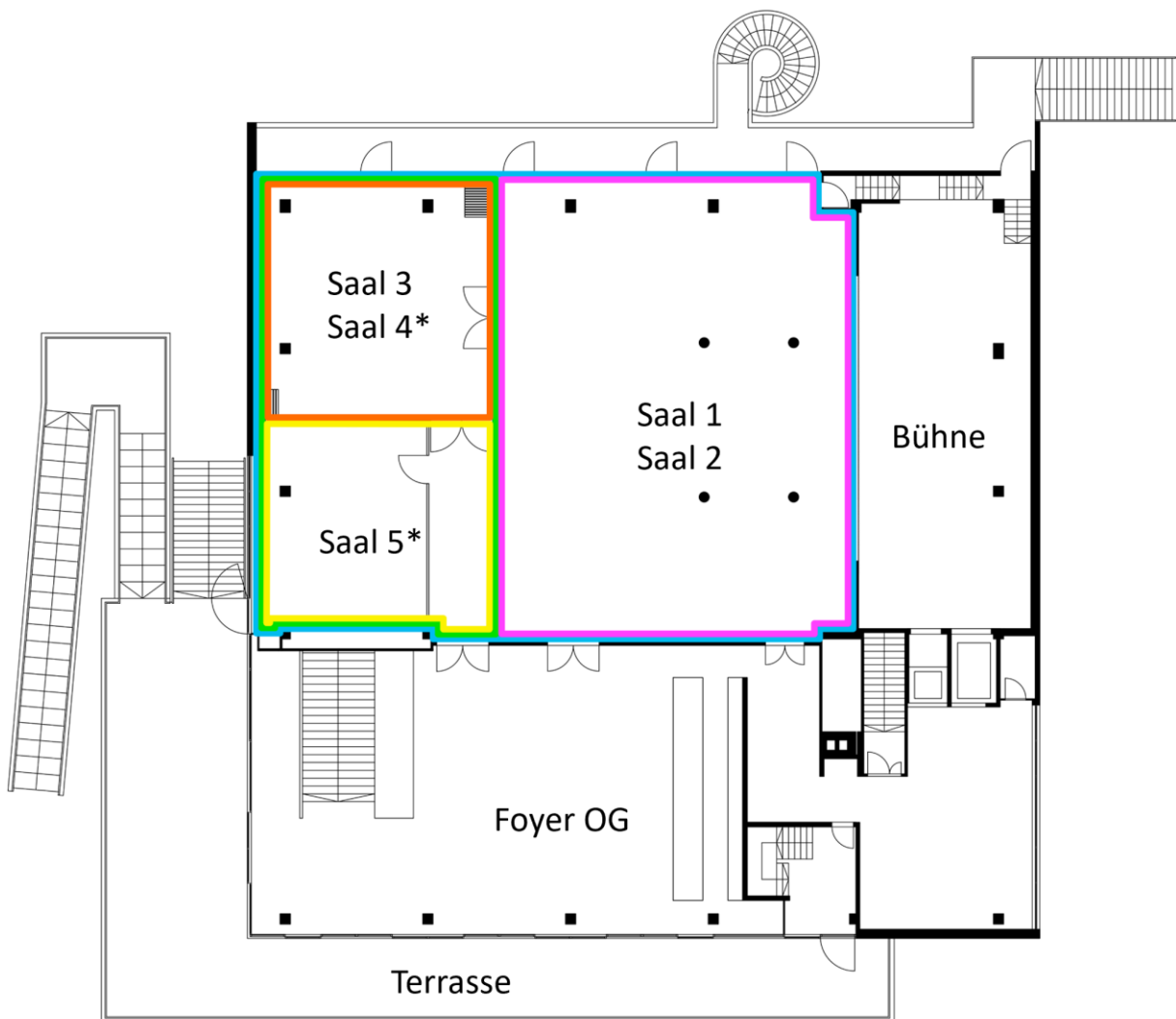
Einheit	Gesamt	Lago	Tierra	Fuego	Restaurant
Höhe in m	2.87	2.87	2.87	2.87	2.87
Breite in m	-	6.90	5.60	6.80	8.70
Länge in m	-	8.90	11.90	7.70	18.00
Fläche in m ²	300.00	35.00	64.00	45.00	153.00
Tageslicht	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja
Verdunkelung	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein
Bankettische 158x76 cm Anzahl Personen	200	20	40	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.

GRUNDRISS OBERGESCHOSS



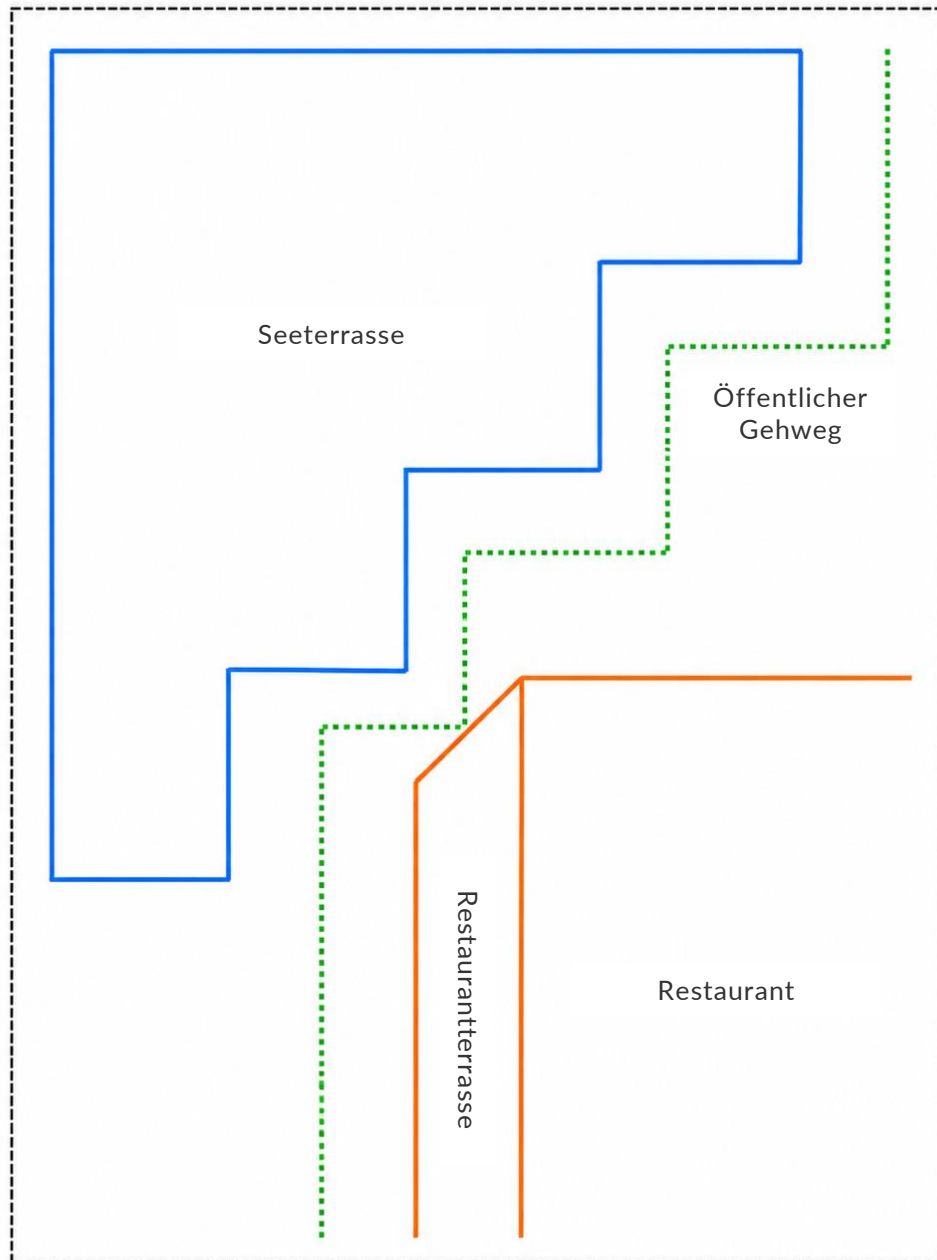
KAPAZITÄTEN OBERGESCHOSS

Einheit	Gesamt	Saal 1	Saal 2	Saal 3	Saal 4*	Saal 5*
Höhe in m	6.2 / 4.0	6.2 / 4.0	6.20	4.00	4.00	4.00
Breite in m	-	17.80	13.70	9.10	9.10	6.60
Länge in m	-	23.30	17.80	17.80	9.50	8.00
Fläche in 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 158x76 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

GRUNDRISS SEETERRASSE



MIETPREISE UND KONDITIONEN

Mietfläche	Montag - Sonntag, ganztags, Preise in CHF
Gesamtes Untergeschoss 300 m ² Raum 1-3 & Restaurant	Miete: 1'500.00 Umsatzgarantie: ab 20'000.00
Seeterrasse 450m ²	Miete: 1'500.00 Umsatzgarantie: ab 10'000.00
Lago 35 m ²	Miete: 790.00 Umsatzgarantie: ab 1'500.00
Tierra 64 m ²	Miete: 790.00 Umsatzgarantie: ab 2'500.00
Fuego 45 m ²	Miete: 790.00 Umsatzgarantie: ab 2'500.00
Gesamtes Obergeschoss 715 m ² (Saal, Foyer & Terrasse) nur Saal 414 m ²	Miete: 3'355.00 Umsatzgarantie auf Anfrage
Saal 2 247 m ²	Miete: 2'050.00 Umsatzgarantie auf Anfrage
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 MITTERNACHT

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 (OBERGESCHOSS)

Einheit	Zeit	Preise in 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

Diese Preise dienen als Richtpreise und können in Ausnahmefällen auch abweichen.

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.

