

**IHR EVENT DIREKT AM ZÜRICHSEE**



*Liebe Gäste*

*Es freut uns sehr, Sie bei uns im Seerestaurant Keywest direkt am Zürichsee begrüßen zu dürfen. Gerne machen wir Ihren Anlass zu unserem und freuen uns Sie und Ihre Gäste auf diesem Weg zu begleiten.*

*Ein besonderer Anlass verlangt nach einer besonderen Location. Das Seerestaurant Keywest mit der herrlichen Sicht auf den Zürichsee, der wunderbaren Gartenterrasse und dem hauseigenen Bootssteg bietet Ihnen und Ihren Gästen ein Erlebnis, das Sie so schnell nicht wieder vergessen werden und dies zu jeder Jahreszeit.*

*Vom gediegenen Apéro über ein exquisites mehrgängiges Menü oder ein nach Ihren Wünschen zusammengestelltes Buffet bis hin zu Dessert und Digestif – wir machen aus Ihrem Anlass ein Fest für die Sinne.*

*Selbstverständlich haben wir auch noch separate Räumlichkeiten, wo Tagungen, Sitzungen oder private Anlässe im kleineren Rahmen durchgeführt werden können. Auch hierzu haben wir individuelle Angebote und Vorschläge.*

*Wir beraten Sie individuell und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zusammen, so dass Sie sich gemütlich zurücklehnen und Ihren Anlass in aller Ruhe geniessen können.*

*In den nachfolgenden Seiten stellen wir uns und unsere Möglichkeiten vor.*

*Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!*

*Ihre Gastgeber*

*vom Seerestaurant Keywest in Oberrieden*

## **Fischküche mit Auszeichnung**

*Das Seerestaurant Keywest ist mit dem goldenen Fisch für exzellente Fischküche ausgezeichnet. Der Küchenchef und sein Team bieten mit ihren herausragenden Kochkünsten ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.*



## APÉRO

Für den gelungenen Start jeder Art von Anlass sorgt der perfekte Apéro. Wir begrüßen Ihre Gäste und kümmern uns um ihr Wohlbefinden, so dass Sie sich um nichts Gedanken machen müssen. Ob Fruchtbowle, Prosecco, Champagner, Cocktails, Longdrinks, Wein oder Bier – stellen Sie sich aus unserem separaten Getränkeangebot Ihren persönlichen Wunsch-Apéro zusammen.

Zur Apéro-Begleitung empfehlen wir Ihnen 3 – 4 Einheiten pro Gast für den Einstieg:

### BRUSCHETTA (mit geröstetem Weissbrot)

- mit Oliventapenade 🌿 4.50 / Stk.
- mit Avocado 🌿 5.00 / Stk.
- mit Tomaten und Basilikum 🌿 4.50 / Stk.

### BRUSCHETTA (mit Weissbrot)

- mit Rindstatar 5.00 / Stk.
- mit Thunfisch 5.00 / Stk.
- mit gebratener Entenleber und Zwiebelchutney 6.50 / Stk.
- mit Eiersalat 🌿 4.50 / Stk.
- mit graved Lachs und Honig-Senf-Dillsauce 6.00 / Stk.

### WARME APÉRO HÄPPCHEN

- Mini Schinkengipfel 4.00 / Stk.
- Mini Oliven-Trüffel Gipfel 🌿 4.00 / Stk.
- Mini Apéro Gipfel mediterran 🌿 4.00 / Stk.
- Mini Käseküchlein 🌿 3.50 / Stk.
- Mini Lauchspeckchüechli 3.50 / Stk.
- Midi Cheeseburger 7.00 / Stk.
- Mini Frühlingsrollen mit Gemüse 🌿 3.50 / Stk.
- Rindfleischbällchen mit Tomatensauce 5.00 / Stk.

### KALTE APÉRO HÄPPCHEN

- Urchiger Bergkäse-Trauben Spiess mit Feigensenf 🌿 5.50 / Stk.
- Mozzarella-Cherrytomaten-Spiess 🌿 5.00 / Stk.
- Schinkenröllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse 5.00 / Stk.
- Marinierte Mammut-Oliven mit Fetakäse 🌿 5.00 / Einheit
- Chips 🌿 4.00 / Einheit
- Nüssli 🌿 4.00 / Einheit
- Apéro Mix 🌿 4.00 / Einheit

## INDIVIDUELLES MEHRGÄNGIGES MENÜ

Bleiben Sie während Ihres Anlasses entspannt sitzen und überlassen Sie uns den Rest – wir kümmern uns um alles, damit Sie und Ihre Gäste sich dem Genuss hingeben können. Stellen Sie sich Ihr Menü individuell und saisonal zusammen und bestimmen Sie selbst wie viele Gänge Sie gerne hätten.

### SUPPEN

- *Baron de Ley Crèmesuppe mit Croûtons* 🍃 13.50
- *Kürbiscrèmesuppe mit Parmesan-Kürbiskern-Chips (saisonal)* 🍃 13.50
- *Spargelcrèmesuppe (saisonal)* 🍃 13.50
- *Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe* 🍃 12.50
- *Melonensuppe mit Pfefferminze (saisonal)* 🍃 12.50
- *Rüebli-Orangencrèmesuppe* 🍃 12.50
- *Marroni Crèmesuppe (saisonal)* 🍃 13.50
- *Randen Crèmesuppe mit Zitronen-Croûtons* 🍃 12.50
- *Gazpacho (kalt)* 🍃 12.50
- *Avocado-Gurken-Crèmesuppe mit Pfefferminzschaum* 🍃 12.50
- *Bouillabaisse* 16.50
- *Tomatencrèmesuppe* 🍃 12.50
- *Zitronengrassuppe mit Crevette* 16.50
- *Bouillon mit Gemüseeinlage* 🍃 12.50

### SALATE

- *Grüner Blattsalat mit Kernenmix, Croûtons und Dressing nach Wahl* 🍃 11.00
- *Saisonal gemischter Salat mit Kernenmix, Croûtons und Dressing nach Wahl* 🍃 15.00
- *Mini Caesar Salat mit Wachtelei im Parmesankorb* 🍃 18.50
- *Nüsslisalat mit grillierten Kräuterseitlingen und Speckwürfeln an Trüffel-Honigdressing* 18.50
- *Salatbouquet mit gebratenen Eierschwämmli und gehobeltem Parmesan an Balsamicodressing (saisonal)* 🍃 18.50

### ZWISCHENGANG KALT

- *Dreierlei vom Tatar: Lachs, Thunfisch und Avocado* 19.50
- *Mousse von geräucherter Forelle mit Zitronenkaviar auf Rucola* 18.50
- *Graved Lachsrosen mit marinierten Randen und Gurken serviert mit Zitronen-Wildkräutercreme auf Vollkorntoast* 19.50
- *Gegrillter Ziegenkäse auf Tomatenbett mit Minzöl* 🍃 16.50
- *Gemüse Tatar mit Wildkräutercreme und Balsamicoperlen* 🍃 16.50
- *Rindscarpaccio mit Rucola und Bärlauchöl* 22.50

### ZWISCHENGANG WARM

- *Apfel-Sellerie-Feuilleté mit gebratener Entenstopfleber* 22.50
- *Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree* 21.50
- *Thunfischwürfel in Sesammantel auf Wasabipüree mit Ingwer-Sojasauce* 19.50
- *Crevetten Spiessli mit Curry-Kokos-Sauce* 18.50
- *Niedergegarte Rindsfilet-Medaillons mit Trüffelschaum* 25.50
- *Lauwarme Sellerie-Cannelloni gefüllt mit Parmesan-Waldpilzragout* 🍃 16.50
- *Lauwarmer geräucherter Lachs auf Mini-Rösti mit Crème fraîche* 18.50
- *Rosa Crêpes Roulade gefüllt mit Gemüse-Brunoise-Béchamel* 🍃 16.50

### ZWISCHENGANG SORBET

*Zwetschge, Zitrone, Cassis, Himbeer oder Mango-Passionsfrucht* 4.00 / Kugel  
*zusätzlich mit Vodka oder Prosecco* + 8.00

### HAUPTGÄNGE

#### Fleisch

- *Niedergegartes Roastbeef an Sauce Béarnaise* 42.50  
*dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen*
- *Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinsauce* 55.50  
*dazu Kartoffelgratin und Babykarotten*
- *Maispouardenbrust an Thymian-Weisswein-Sauce* 36.50  
*serviert mit Röstikroketten und fermentierten Silberzwiebeln*
- *In Honig-Chili marinierte Lamm Haxe* 48.00  
*serviert auf Gemüse-Bulgur-Brunoise*
- *Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce* 38.50  
*serviert mit Rosmarin-Polenta-Medaillon und glasierten Zimt-Rüebli*
- *Ossobucco vom Kalb mit Weizenbier-Sauce* 45.00  
*serviert auf Randen Gnocchi*
- *Rindsfilet mit Pistazien-Nusskruste an Brunello di Montalcino-Sauce* 60.00  
*serviert mit Pommes Duchesse und fermentierten Schalotten*
- *Rindsfilet mit Black Tiger Crevetten "Surf & Turf"* 64.00  
*serviert mit Pommes Duchesse und Saisonalen Gemüse*

## Fisch

- *Gebratene Kingfishfilets mit Speckwürfel und Mandelbutter  
serviert auf Safran-Kartoffelpüree* 42.00
- *Gebratenes Kabeljaurückenfilet auf Tomaten-Paprika-Ragoût  
serviert mit Gin-Tonic-Schaum und Erbsensprossen* 42.00
- *Pochiertes Lachsteak auf Randen-Risotto  
mit Feta und Edamame* 42.00
- *Schweizer Lachsforellenfilet mit Zitronen-Kräuter-Butter  
serviert auf Dill-Tomaten-Kartoffelpüree* 52.00
- *Schweizer Regenbogenforellen-Saltimbocca  
serviert auf Karottenrisotto mit Zitronen Espuma* 49.00
- *Ganze Dorade Royal vom Grill  
serviert mit Caesar-Salat oder Grillgemüse* 42.00
- *Hummer Thermidor mit Heringskaviar  
serviert mit in Petersilienbutter sautierten Cherrytomaten* 95.00

## Vegetarisch

- *Vegi Capuns gefüllt mit Gemüse-Béchamel an Rahmsauce* 🍃 34.00
- *Safran Risotto mit grillierten Kräuterseitlingen und Trüffelschaum* 🍃 43.00
- *Tagliatelle al tartufo mit Mascarpone und frisch geriebenem Trüffel* 🍃 40.00
- *Quadrolini rot & weiss gefüllt mit Ricotta an Morchel-Rahmsauce mit Wachtelei* 🍃 38.50

## DESSERTS 🍃

- *Zitronen Meringue Törtchen mit Karamellchips* 15.50
- *Aprikosen-Haselnuss Schnitte mit Schokoladensauce* 14.50
- *Karamell Krokant mit Zwetschgenkonfitüre* 14.50
- *Himbeer Törtchen mit Wacholder Schaum* 17.50
- *Hausgemachte Crêpes mit Vanilleglace und Apfel gefüllt* 16.50
- *Waldbeeren Panna Cotta* 14.50
- *Himbeer Cheesecake* 14.50
- *Macaron Variation* 16.50
- *Hausgemachtes Tiramisu* 16.50
- *Duett vom hellen und dunklen Schokoladen Mousse* 15.50
- *Cappuccino-Mousse mit Vanille Espuma* 16.50
- *Saisonaler Fruchtsalat* 13.50
- *Saisonaler Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet oder 1 Kugel Glace* 17.50
- *Vermicelles mit Meringue (saisonal)* 15.50
- *Apfelküchlein mit Zimt und Zucker (saisonal)* 14.50

## **BUFFET**

Ein Buffet garantiert Ihren Gästen ein Höchstmass an Auswahlmöglichkeiten und Ihnen ein flexibles Ablaufprogramm. Sollten Sie sich nicht für eine der folgenden Varianten entscheiden können, bieten wir Ihnen gerne auch die Möglichkeit, ein individuelles Buffet zusammenzustellen. Schliesslich wollen wir nichts dem Zufall überlassen.

### **KEYWEST BUFFET BASIC**

**89.00 / Person**

#### **Vorspeisen**

- *Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing* 🍃
- *Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüebl und Champignons* 🍃
- *Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch*
- *Verschiedene Brote mit Butter* 🍃

#### **Hauptgang**

- *Mariniertes Lammkotelett*
- *Rindshuftsteak*
- *Maispoularden-Spiessli*
- *Mariniertes Schweinskotelett*
- *Lachssteak*
- *Verschiedene Grillgemüse* 🍃

#### **Beilagen und Saucen**

- *Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm* 🍃
- *Pommes frites oder Pommes allumettes* 🍃
- *Kräuterreis* 🍃
- *Coleslaw* 🍃
- *Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Salsa und Knoblauch-Mayonnaise* 🍃

#### **Desserts**

- *Schokoladenmousse* 🍃
- *Brownies* 🍃
- *Glacwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

## KEYWEST BUFFET PLUS

104.00 / Person

### Vorspeisen

- *Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing* 🍃
- *Tomaten-Mozzarella-Salat* 🍃
- *Geräucherte Forelle*
- *Oliven und Artischocken* 🍃
- *Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüebl und Champignons* 🍃
- *Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch*
- *Verschiedene Brote mit Butter* 🍃

### Hauptgang

- *Mariniertes Lammkotelett*
- *Rinds Entrecôte*
- *Maispoularden-Spiessli*
- *Black Tiger Crevetten-Spiessli*
- *Mariniertes Schweinskotelett*
- *Ganze Dorade vom Grill*
- *Verschiedene Grillgemüse* 🍃
- *Grillierter Tofu* 🍃

### Beilagen und Saucen

- *Kräuterreis* 🍃
- *Kartoffelgratin* 🍃
- *Coleslaw* 🍃
- *Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm* 🍃
- *Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm* 🍃
- *Pommes frites oder Pommes allumettes* 🍃
- *Kräuterbutter, BBQ-Sauce, verschiedene Salsas, Chutneys und Relishes* 🍃

### Desserts

- *Schokoladenmousse* 🍃
- *Brownies* 🍃
- *Himbeer Cheesecake* 🍃
- *Saisonaler Fruchtsalat* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte



**KEYWEST BUFFET DELUXE**

**124.00 / Person**

**Vorspeisen**

- *Bunte Blattsalate mit French- und Trüffel-Balsamicodressing* 🍃
- *Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüebl, Champignons, Oliven, Dörrtomaten, Antipasti* 🍃
- *Sellerieröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt* 🍃
- *Schinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt*
- *Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch*
- *Tomaten-Mozzarella Salat* 🍃
- *Crevetten-Cocktail an Calypso-Sauce*
- *Verschiedene Brote und Butter* 🍃

**Hauptgang**

- *Mariniertes Rindsfilet vom Grill*
- *Maispouardenbrust mit Zitronen-Thymian vom Grill*
- *Lamm mit Nusskruste*
- *Black Tiger Crevetten-Spiessli*
- *Mariniertes Schweinskotelett*
- *Doradenfilet und Lachssteak in Chili-Lime Marinade*
- *Verschiedene Grillgemüse* 🍃
- *Grill-Cheese BBQ* 🍃

**Beilagen und Saucen**

- *Kräuterreis, Kartoffelgratin, Ofen- und Süsskartoffel mit Kräutersauerrahm* 🍃
- *Buttermais, saisonales Gemüse und Coleslaw* 🍃
- *Pommes frites oder Pommes allumettes* 🍃
- *Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Curry-Sauce, Tartarsauce, Trüffel-Knoblauch-Sauce* 🍃
- *Verschiedene Salsas, Chutneys und Relishes* 🍃

**Desserts**

- *Schokoladenmousse* 🍃
- *Aprikosen-Mandel-Törtchen* 🍃
- *Himbeer-Törtchen* 🍃
- *Apfel-Haselnuss-Törtchen* 🍃
- *Saisonaler Fruchtsalat* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

## SCHWEIZERISCHES BUFFET

89.00 / Person

### Vorspeisen

- *Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing* 🍃
- *Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüeblü und Champignons* 🍃
- *Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch*
- *Kartoffelsalat an Vinaigrette oder Mayonnaise-Joghurt-Dressing* 🍃
- *Wurst-Käse-Salat*
- *Verschiedene Brote und Butter* 🍃

### Hauptgang

- *Pouletbrust und mariniertes Rindshuftsteak*
- *Cervelat und Kalbsbratwurst*
- *Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse*
- *Äplermagronen mit Apfelmus* 🍃
- *Marinierter Lachs mit Alpengewürz in der Folie gebacken*
- *Grillierter Käse* 🍃
- *Vegi Capuns gefüllt mit Gemüse Brunoise* 🍃

### Beilagen und Saucen

- *Ofenkartoffeln mit Sauerrahm* 🍃
- *Pommes frites* 🍃
- *Spätzli* 🍃
- *Saisonales Gemüse* 🍃
- *Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Curry- und Knoblauch Dip* 🍃

### Desserts

- *Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse* 🍃
- *Brownies* 🍃
- *Caramelköpflü* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

**SPANISCHES BUFFET**

**84.00 / Person**

**Vorspeisen**

- *Gazpacho* 🍃
- *Manchego Käse* 🍃
- *Serrano Schinken*
- *Bunter Blattsalat mit Balsamico und Oliven Dressing* 🍃
- *Chorizo in Rotwein*
- *Datteln im Speckmantel*
- *Rindfleischbällchen mit Tomatensauce*
- *Gebratene Pimientos de Padron* 🍃
- *Verschiedene Brote mit Aioli (Knoblauch Mayonnaise) und Butter* 🍃

**Hauptgang in unserer grossen Paella Pfanne zubereitet**

- *Paella de marisco (mit Meeresfrüchten und Fisch zubereitet)  
oder*
- *Paella mixta (mit Fleisch und Meeresfrüchten/Fisch zubereitet)  
oder*
- *Paella Valenciana (mit Fleisch und Gemüse zubereitet)*

*Gerne bereiten wir separat auch eine Paella für Vegetarier zu:*

- *Paella de verdura (mit Gemüse zubereitet)* 🍃

**Desserts**

- *Crema Catalana* 🍃
- *Torrijas* 🍃
- *Flan Flan* 🍃
- *Churros* 🍃
- *Saisonaler Fruchtsalat* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

## ITALIENISCHES BUFFET

88.00 / Person

### Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum 🍃
- Salanova Rot & Grün mit Balsamico und Tomaten Dressing 🍃
- Mediterraner Pastasalat 🍃
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum 🍃
- Bruschetta mit Oliventapenade 🍃
- Zucchini-Carpaccio 🍃
- Grilliertes Antipasti-Gemüse 🍃
- Brot und Ciabatta mit Olivenöl, Salz und Butter 🍃

### Hauptgang

- Gegrillter Pulpo
- Poulet Saltimbocca
- Kalbs Piccata Milanese
- Panierte Auberginen und Zucchini 🍃
- Gegrillter Fischspiess
- Calamari im Teig

### Beilagen und Saucen

- Toskanische Panzanella 🍃  
(Salat mit Brot, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und Basilikum an Vinaigrette)
- Penne alla Genovese 🍃
- Italienische Bratkartoffeln 🍃
- Polenta 🍃
- Spaghetti Napoli 🍃
- Mediterranes Grillgemüse 🍃

### Desserts

- Tiramisu 🍃
- Panna cotta 🍃
- Saisonaler Fruchtsalat 🍃
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

## **BAYRISCHES BUFFET**

**89.00 / Person**

### **Vorspeisen**

- *Obatzda* 🍃
- *Leberknödelsuppe*
- *Radieschen und frischer Radi* 🍃
- *Krautsalat* 🍃
- *Kartoffelsalat* 🍃
- *Verschiedene Blattsalate mit French- und Balsamicodressing* 🍃
- *Bretzel mit Butter* 🍃

### **Hauptgang**

- *Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce*
- *Schweinshaxe*
- *Weisswurst mit süssem Senf*
- *Bayerischer Leberkäse*
- *Rostbratwurst*
- *Hähnchenschlegel*
- *Fleischpflanzerl*
- *Spätzli mit Gemüse an Rahmsauce* 🍃

### **Beilagen und Saucen**

- *Speck-Sauerkraut*
- *Semmelknödel* 🍃
- *Kartoffelsalat* 🍃
- *Bratkartoffeln* 🍃
- *Spätzli* 🍃
- *Gemüse* 🍃
- *Jägersauce* 🍃
- *Zwiebelsauce* 🍃
- *Biersauce* 🍃

### **Desserts**

- *Öpfelchüechli mit Vanillesauce* 🍃
- *Dampfnudel mit Mohnbutter* 🍃
- *Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

**AMERIKANISCHES BUFFET**

**109.00 / Person**

**Vorspeisen**

- *Midi Cheeseburger*
- *Onion Rings* 🍃
- *Mozzarella Sticks* 🍃
- *Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing* 🍃
- *Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüeblli und Champignons* 🍃
- *Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch*
- *Verschiedene Bagel und Maisbrote mit Butter* 🍃

**Hauptgang**

- *Bison Steak mit Smoked-Honey-Marinade*
- *Turkey-Spiessli*
- *Pulled Pork*
- *Spare Ribs*
- *Smokey-BBQ Chicken Wings*
- *Meatloaf mit Bacon (amerikanischer Hackbraten)*
- *Mac'n'Cheese* 🍃

**Beilagen und Saucen**

- *Butter-Maiskolben* 🍃
- *Coleslaw* 🍃
- *Ofenkartoffeln und Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm* 🍃
- *Pommes frites oder Pommes allumettes* 🍃
- *Kräuterbutter, BBQ-Sauce, verschiedene Salsas, Chutneys und Relishes* 🍃

**Desserts**

- *New York Cheesecake* 🍃
- *Brownies* 🍃
- *Apple Pie* 🍃
- *Muffins* 🍃
- *Donuts* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

## FRÜHLINGSBUFFET

115.00 / Person

### Vorspeise

- *Bunte Blattsalate und Rucola mit French und Balsamicodressing* 🍃
- *Radieschen, Tomaten, Gurken, Rübli und Bierrettich* 🍃
- *Spargelsalat mit Tomatenvinaigrette* 🍃
- *Eier, Croûtons, Speck, Lauch*
- *Verschiedene Brote und Butter* 🍃

### Hauptgang

- *Kaninchenschlegel mit Thymianpfeffer*
- *Zürcher Geschnetzeltes von Kalb*
- *In Frühlingsgewürz marinierte Pouletbrust*
- *In Frühlingsgewürz mariniertes Lachsfilet*
- *Mariniertes Lammrack*
- *Vegi Capuns gefüllt mit Gemüse Brunoise* 🍃

### Beilagen und Saucen

- *Kartoffelgratin mit Estragon* 🍃
- *Frühling Bratkartoffeln* 🍃
- *Mangold-Reis* 🍃
- *Frühlingsgemüse* 🍃
- *Blattspinat* 🍃
- *Kräuterbutter und Meerrettich Dip* 🍃
- *Sauce Hollandaise* 🍃
- *Verschiedene Chutneys und Relishes* 🍃

### Dessert

- *Weisses Schokolademousse mit Himbeeren* 🍃
- *Saisonaler Fruchtsalat* 🍃
- *Rhabarberschnitte* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte

## HERBST BUFFET

89.00 / Person

### Vorspeisen

- *Bunte Blattsalate und Nüsslisalat mit Himbeeren- und Balsamicodressing* 🍃
- *Peperoni, Tomaten, Rübli und Waldpilze* 🍃
- *Randen-Apfel-Salat* 🍃
- *Wirsing Salat mit Orangen* 🍃
- *Eier, Croûtons, Speck, gelber Lauch und Kern-Mix*
- *Verschiedene Brote und Butter* 🍃

### Hauptgang

- *Rehpfeffer mit Eierschwämmli*
- *Kurz gebratenes Hirsch Entrecôte*
- *Maispoularden-Spiessli*
- *Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse*
- *Karamellierte Kürbis Medaillons* 🍃

### Beilagen und Saucen

- *Apfel-Rotkraut* 🍃
- *Kürbis-Kartoffelpüree* 🍃
- *Spätzli* 🍃
- *Rosenkohl mit Speckwürfeln*
- *Glasierter Marroni* 🍃
- *Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Knoblauch Dip* 🍃
- *Verschiedene Chutneys und Relishes, Preiselbeeren* 🍃

### Desserts

- *Vermicelles mit Meringue* 🍃
- *Gebrannte Creme* 🍃
- *Apfelküchlein mit Zimt und Zucker* 🍃
- *Glacéwagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten* 🍃  
-> möglich bis 7 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 3.00 pro Sorte



**WINTERZEIT - FONDUEZEIT**

**Apéro**

Glühwein	9.50
Glühwein mit Schuss (2cl)	+ 5.00
Punsch alkoholfrei	6.50

**Vorspeise**

Auswahl von einer Suppe oder einem Salat von der Seite 4

**Hauptgang**

Käsefondue Classic 200g  mit urchigem Bergkäse	28.50
--	-------

Käsefondue Keywest Spezial 200g  mit urchigem Bergkäse, Trüffelöl und Champagner	39.50
--	-------

Zusätzlich mit gekochten Kartoffeln 	+ 5.50
---	--------

Dazu reichen wir frisches Brot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Maisköblbli

Fondue Chinoise 160g mit Rind, Kalb- und Pouletstreifen	41.00
--	-------

Dazu reichen wir Bratkartoffeln, saisonales Gemüse, Essiggurken und Silberzwiebeln sowie hausgemachte Knoblauch-, Curry-, Tartar- und Cocktailsauce

**Dessert**

Auswahl von einem Dessert von der Seite 6

Für Gruppen von 10 bis 30 Personen ist dafür unser Alpenstern direkt auf der gegenüberliegenden Strassenseite geeignet oder unsere obere Terrasse im Seerestaurant Keywest.

Für grössere Gruppen ist das Käsefondue nur bei einer geschlossenen Gesellschaft möglich.

## **GUT ZU WISSEN**

*Natürlich beschränkt sich unser Service nicht nur auf Speis und Trank, denn zu einem gelungenen Fest gehört noch mehr – das wichtigste im Überblick.*

### **Ankunft**

*Das Seerestaurant Keywest ist sowohl mit dem Auto, mit dem eigenen Boot als auch mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut zu erreichen. Es ist direkt bei der Schiffsanlegestelle Oberrieden gelegen, der Bahnhof ist 5 Gehminuten entfernt. Das Restaurant verfügt über 20 eigene Parkplätze, zusätzliche stehen beim Seebad Oberrieden Parkplätze zur Verfügung. Während der warmen Jahreszeit kann mit dem eigenen Boot direkt am Steg angelegt werden.*

### **Geschlossene Gesellschaft**

*Für eine geschlossene Gesellschaft (ganzes Restaurant exklusiv reserviert) beträgt die Mindestkonsumation (Essen und Getränke) CHF 9'000.00. Wird diese nicht erreicht, versteht sich der erforderliche Restbetrag als Raummiete. Dekoration, Blumen, Stuhlhussen, Menükarten, Verlängerung etc. zählen nicht mit.*

*Grundsätzlich ist das Restaurant bis 24 Uhr geöffnet. Eine Verlängerung ist bis max. 1 Uhr möglich. Die Fixkosten für diese Stunde beträgt pauschal CHF 500.00.*

### **Blumen**

*Bitte teilen sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wenn Sie hierbei Unterstützung benötigen, können wir Ihnen die Gärtnerei / Blumen M. Eichenberger in Oberrieden empfehlen. Die Blumendekoration wird auf Ihren Wunsch hin auch direkt ins Seerestaurant Keywest geliefert.*

### **Menükarten / Buffetbeschilderung**

*Die Buffetbeschilderung ist im Preis inbegriffen. Für die Menükarten berechnen wir CHF 1.00 pro Menükarte.*

### **Probeessen**

*Auf Anfrage vereinbaren wir gerne ein Probeessen. Die servierten Gerichte und degustierten Weine werden vollumfänglich verrechnet.*

### **Torten / Kuchen**

*Selbstverständlich können Sie Ihre eigene Torte / Kuchen mitbringen (auch am Vortag möglich). Bitte teilen Sie uns dies mit und wir kühlen diese gerne bis zu Ihrem Anlass. Für den Torten- / Kuchenservice am Anlass verrechnen wir CHF 4.00 pro Person.*

### **Teilnehmerzahl**

*Die definitive Gästeanzahl benötigen wir 7 Tage vor dem Anlass, welche verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.*

### **Absage / Stornierung**

Sie können Ihren Anlass bis 30 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren. Sollten Sie Ihren Anlass später absagen müssen, verrechnen wir folgende Pauschalen:

- Absage 15 bis 6 Tage vor dem Anlass CHF 50.00 pro Person.
- Absage 5 bis 1 Tag vor dem Anlass CHF 80.00 pro Person.
- Absage am Anlasstag 100% der abgemachten Menü- und geschätzten Getränkekosten

Bei Veranstaltungen mit geschlossener Gesellschaft:

- Absage 30 bis 8 Tage vor dem Anlass: 50% des geschätzten Umsatzes
- Absage ab 7 Tagen vor dem Anlass: 100% des geschätzten Umsatzes (Kostenschätzung)

### **Zahlungskonditionen**

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Karte. In Ausnahmefällen erstellen wir gerne eine Rechnung, welche innerhalb 10 Tagen zahlbar ist.

### **Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten**

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen wir Ihnen eine passende Alternative.

Für Rückfragen und weitere Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Seerestaurant Keywest willkommen zu heissen.

Herzlichst

Ihr Seerestaurant Keywest Team

Seestrasse 31 / 32  
CH-8942 Oberrieden  
T +41 44 720 05 04  
info@keywest-zuerich.ch  
www.keywest-zuerich.ch

🌿 vegetarische Speisen